

Halbe Festtagsgans gebraten, sous vide

Nettogewicht: 1200g

Produktbeschreibung:

Harmonisch gewürzte halbe Gans über Stunden schonend gegart (Sous vide)

Zubereitung: Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen. Packung 5 Minuten in ca. 60-70 °C warmes Wasser geben (Tipp: Waschbecken), damit das Gänsefett flüssig wird. Beutel aufschneiden, Produkt aus der Packung nehmen und den Saft in eigenen Topf geben und wärmen. Die Gans mit der Fleischseite nach oben auf ein Blech legen. Mit Küchenpapier abtupfen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20 Minuten braten. Danach bei reiner Oberhitze (250 °C) bzw. Grillfunktion 5-15min (je nach Ofen) fertig braten, bis die Haut braun und knusprig ist.

Zutaten:

Halbe Gans, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl.

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	1048 kJ / 253 kcal
Fett:	21,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
davon Zucker:	<0,5 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	15,0 g
Salz:	1,3 g

Produkt kühl transportieren und lagern (max. 7°C). Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett