

## **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 / Herkunftsland**

Hergestellt in Österreich

**MHD: siehe Etikett**