



Zubereitung eines Gänsebratens

Die ganze Gans ohne Vakuumbbeutel
bei 140 Grad im vorgeheizten Backofen
auf einem Blech mit 200 ml Wasser für
15 Minuten erhitzen. Danach bei
220 Grad Umluft die Gans für
ca. 5 Minuten kross grillen.

Die Klöße im Vakuumbbeutel
im leicht siedenden Wasserbad
8 Minuten erhitzen.

Der Rot- und Grünkohl, sowie die Soße
aus dem Vakuumbbeutel nehmen
und im Topf bei mittlerer Hitze unter
mehrfachem Umrühren erhitzen.

- ➔ Nicht im Vakuumbbeutel ins Wasserbad legen. Der Beutel kann beim Erhitzen undicht werden und Wasser eindringen, bzw. der Beutelinhalt ins Wasser austreten.
- ➔ *Alternative Zubereitung in der Mikrowelle:*
Beim Erhitzen in der Mikrowelle die Vakuumbbeutel in einen mikrowellenbeständigen Behälter legen und *jeweils* zwei Mal 3 Minuten erhitzen. Nach den ersten 3 Minuten den Beutel leicht durchkneten und den Inhalt dadurch vermengen.
- ➔ Dann ein zweites Mal 3 Minuten lang erhitzen.
- ➔ Nicht ohne Behältnis in der Mikrowelle erhitzen. Die Beutel können platzen und der Inhalt austreten.

Guten Appetit!