



Festtage ...

zu Hause mit der Familie feiern -
ohne lange in der Küche zu stehen!

Wir bereiten Ihren Gänsebraten mit allen Beilagen
servierfertig vor und stellen ihn zur Abholung
sicher verpackt bereit.

Unsere Zubereitungsanleitung macht das
Erwärmen des Gänsebratens kinderleicht.

Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit unserem
Feiertagsangebot!

*Gans für 4 Personen mit Soße,
Rot- und Grünkohl, Klößen*

140,00 €

Das Angebot gilt für Selbstabholer
bis zum **23.12.2026** im Restaurant zu den
regulären Öffnungszeiten.

Restaurant Zum grünen Baum, Wilhelmplatz 4, 14109 Berlin-Wannsee

T: 030.8019 7112 • mail@gruenerbaum.berlin

www.zumgruenbaum.berlin

Zubereitung eines Gänsebratens

1. Die Gans (Knusprig & Saftig)

- 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.

2. Die Klöße

- Die Klöße im Vakuumbbeutel im leicht siedenden Wasserbad für **8 Minuten** erhitzen.

3. Der Rot- und Grünkohl sowie die Soße

Für die Beilagen stehen Ihnen zwei Zubereitungsarten zur Auswahl:

Alternative A: Traditionell im Topf (Empfohlen)

- 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 B: 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.*