



## AUFWÄRMANLEITUNG

---

### DALLMAYR WEIHNACHTSGANS

---

**Knusprig gebratene bayerische Bio Gans (Rohgewicht ca. 5,5 kg) mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln mit Croutons und einer kräftigen Gänsesauce, dazu Preiselbeeren**

Einen hitzebeständigen Behälter mit Wasser (Größe einer Kaffeetasse) in den Backofen stellen.

Gans auf ein Ofenblech mit Gitter setzen und im auf 120°C Umluft bzw. 140°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 30–40 Minuten braten.

Anschließend die Gans mit Butter bestreichen und nochmals bei 170°C Umluft bzw. 190°C Ober-/Unterhitze für 5 Minuten in den Ofen geben.

Vor dem Zerlegen die Gans noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen bei halboffener Tür ruhen lassen.

Beilagen (optional):

Die **Sauce** und das **Apfelblaukraut** jeweils in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen und dabei gelegentlich umrühren.

**Kartoffelknödel** in leicht siedendem Salzwasser für ca. 10 Minuten erhitzen.

Alle Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

**FROHE FEIERTAGE WÜNSCHT IHNEN IHR DALLMAYR TEAM**