HOLSTEINS Mühle

Gans einfach heiß machen!

Fertig gebraten. Mit Liebe vorbereitet. Nur noch erwärmen und genießen.

Damit eure Mühlengans auch zu Hause wunderbar saftig und knusprig auf den Tisch kommt, haben wir ein paar Tipps aus unserer Küche für euch.



1. Eure Mühlengans

Ca. 45–60 Minuten | 160 °C Umluft

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Die bereits vollständig gegarte Gans aus der Verpackung nehmen, in einen Bräter legen und locker abgedeckt erwärmen. Zum Schluss die Abdeckung entfernen und die Haut bei 200 °C für etwa 5–10 Minuten knusprig werden lassen. Die Gans muss auch im Inneren vollständig heiß sein.



2. Hausgemachter Apfelrotkohl

Ca. 10–15 Minuten

Den Rotkohl mit einem kleinen Schuss Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren vollständig erwärmen.



3. Unsere Kartoffelklöße

Ca. 10–15 Minuten

Die bereits gegarten Kartoffelklöße in heißem, nicht sprudelnd kochendem Wasser vorsichtig erwärmen.

4. Unsere kräftige Gänsejus

Ca. 5–10 Minuten

Die Gänsejus in einem kleinen Topf unter gelegentlichem Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen.

Unser Tipp aus der Mühlenküche

Beginnt mit der Gans und kümmert euch während der letzten 15 Minuten um die Beilagen. Dann kommt alles gemeinsam heiß und lecker auf den Tisch!

Wichtiger Hinweis: Nach der Abholung bis zum Erwärmen gekühlt aufbewahren (maximal 7 °C). Alle Bestandteile vollständig durcherhitzen, im Inneren mindestens 70 °C für 2 Minuten. Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und können je nach Herd und Backofen variieren.

WIR BRATEN. IHR GENIESST. GANS EINFACH.

Guten Appetit wünscht euch das Team der Holsteins Mühle.

