



PAULANER

— WIRTSCHAUS + HOTEL —

am Dom

I. Zubereitung der Gans

1. Heizen Sie den Backofen mit Umluft auf 180°C vor.
2. Entfernen Sie den Beutel von der Gans und legen Sie die Gans, mit der Brustseite nach oben, auf ein Blech. Geben Sie so viel kaltes Wasser dazu, dass der Boden des Bleches gut bedeckt ist und schieben Sie die Gans in den vorgeheizten Ofen
35 - 40 Minuten bei 180°C backen.
3. Jeder Ofen backt etwas anders, bitte prüfen Sie, ob Ihnen die Haut nach dieser Zeit knusprig genug ist. Wenn nicht wechseln Sie zum Überkrusten auf Oberhitze
200°C für ca. 10 Minuten.

II. Zubereitung der Beilagen

1. Bringen Sie einen etwas größeren Topf, der halbvoll mit Wasser gefüllt ist, zum Kochen. Geben Sie zuerst die Semmelknödel, dann die Kartoffelknödel, die Maronen und den Rotkohl, in den geschlossenen Beuteln, in das siedende Wasser.
25 Minuten Semmelknödel
20 Minuten die übrigen Beilagen bei mittlerer Hitze sieden lassen.
2. Gießen Sie die Soße aus dem Beutel in einen Topf und kochen Sie diese unter Rühren einmal kurz auf.

Guten Appetit!

