

## Aufbackanleitung für unsere Weihnachtsgans

1. Den Ofen auf 150 Grad bei Umluft vorheizen
2. Die Gans und die Bratäpfel für ca. 40 Minuten in den Ofen geben
3. Die letzten 5 Minuten bitte die Oberhitze einschalten, so wird die Gans schön knusprig!
4. Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und leicht köcheln lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen, danach 10 Minuten gar ziehen lassen
5. Rotkraut unter ständigem Rühren erhitzen, gegebenenfalls etwas Flüssigkeit zugeben
6. Gänsesoße im Topf erhitzen
7. Alternativ können Sie auch das vakuumierte Rotkraut, den Rosenkohl, die Maronen und die Gänsesoße im Beutel im Wasserbad erhitzen.  
Das spart Platz auf dem Herd und macht weniger Arbeit beim Spülen. 😊

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und gutes Gelingen!

Bleiben Sie gesund, Ihre Radler