

# Sous-vide vorgegarte Gänsekeulen



## Zubereitungsanleitung

- 1 Vorbereitung**

Die Sous-Vide vorgegarten Gänsekeulen im vakuumierten Beutel im Wasserbad erwärmen, anschließend vorsichtig aufschneiden und den Saft in einem Topf auffangen – die perfekte Basis für eine köstliche Sauce!  
Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen (220° C Ober-/Unterhitze) und die Gänsekeulen mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech oder in eine ofenfeste Form legen.
- 2 Bräunen und krossen**

Die Gänsekeulen für ca. 25 Minuten im Ofen braten bis die Haut knusprig ist und goldbraun glänzt.
- 3 TIPP**

Ab jetzt geht es schell!  
Also nicht mehr vom Ofen weggehen, und immer ein Auge auf dem Braten haben.
- 4 Servieren**

Die Gänsekeulen aus dem Ofen nehmen und servieren.

---

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.

---