

Fleischerei & Partyservice Warnecke

Inhaber: Volker Warnecke – Saseler Chaussee 33 - 22391 Hamburg – Telefon: +49 40 536 13 36 – E-Mail: vw@partyservice-warnecke.de



Zubereitung Tipps für die vorgegarte Gans

- Den Backofen auf 140°C Grad Umluft vorheizen (160°C Ober-Unterhitze).
- Die fertig vorbereitete Gans aus der Folie nehmen und im Ganzen auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech platzieren. Auf das Backblech ein wenig (ca. 2 Tassen) Salzwasser geben.
- Den Gänsebraten für ca. 75 Minuten im Ofen (s.o. 140°C - 160°C) erwärmen und anschließend für weitere ca. 5-10 Minuten bei 250°C bräunen und krossen.

TIPP: Ab jetzt nicht mehr vom Ofen weggehen, immer ein Auge auf dem Braten lassen.

Ab jetzt geht es schnell!

- Den Gänsebraten aus dem Ofen nehmen, auf einem Bratenteller anrichten und servieren.

Wenn Sie unseren Tranchierservice genutzt haben:

Bei einer tranchierten entnehmen Sie das ausgelöste Fleisch aus der Verpackung und geben dieses auf eine Auflaufform oder Blech in den auf 150°C vorgeheizten Ofen. Nach ca. 30 Minuten drehen Sie die Hitze auf 250°C hoch für ca. 5-10 Minuten um die Haut zu krossen.

Bon Appetit!

Ihr Fleischerei Team

Warnecke

Bankverbindung:

IBAN:DE42200505501103210249

BIC:HASPDEHHXXX

BLZ:20050550

Kto:1103210249

Geschäftsführung:

Volker Warnecke

USt.ID-Nr.:DE165574245

Finanzamt Hamburg Oberalster

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail:

service@partyservice-warnecke.de

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)4537 / 70 12 41