

Kulinarisches Highlight in der Region



HALLERHOF



Verwöhnküche im Grünen



HALLERHOF GÄNSESCHMALZ
4,90 €

HALLERHOF GÄNSERILLETES
5,50 €

www.hallerhof.de



ZUBEREITUNG

1. Gans

Den Ofen auf 160°C vorwärmen (Ober-/Unterhitze) und die Gans im Bratenschlauch ca. 45 Minuten braten. Je nach Ofen kann die Garzeit variieren. Nach 35 Minuten wird der Bratenschlauch für die letzten 10 Minuten oben aufgeritzt und abgeklappt, damit Ihre Gans eine schöne krosse Haut erhält.

2. Kartoffelklöße

Die aus Kartoffelteig geformten Klöße mit einer Kelle in einen Kochtopf mit siedendem Wasser geben und für 12 Minuten auf niedriger Temperatur darin garen. Anschließend die Klöße herausschöpfen und abtropfen lassen.

3. Rotkohl, Rosenkohl, Maronen und Gänsesauce

Der vorgegarte Rotkohl wird ebenso wie der Rosenkohl, die Maronen und die Sauce jeweils einzeln in einem Kochtopf auf dem Herd bei mittlerer Temperatur unter Rühren erwärmt. Alternativ können alle Beilagen auch in der Mikrowelle erhitzt werden. Ebenfalls auf mittlerer Stufe werden Rotkohl und Rosenkohl ca. 8 Minuten, Maronen und Gänsesauce ca. 3 Minuten erwärmt.

Guten Appetit!

Familie Peters

Ihre Familie Peters



WICHTIGE INFORMATION:

Gans als auch Beilagen müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei unter +10°C sind die Lebensmittel bis zu 3 Tage nach Lieferung haltbar.



HALLERHOF



Verwöhneküche im Grünen

Hallerhof // Karl-Rainer Peters Hallerhof e.K.
50129 Bergheim (Oberaußem) // Telefon: +49 (0)2271 52 901
E-Mail: info@hallerhof.de

