

Unser zusätzliches St.Martins-Angebot vom 02.11. - 13.11.2021 **Gans in Orangensauce**

komplette Gans im Bratenschlauch auf einem Gemüsebett halbfertig vorgegart, fruchtige Orangensauce wird getrennt mitgeliefert, einfache Zubereitung, für 2-3 Personen

Zubereitungshinweis:

Die vorgegarte Gans im Bratenschlauch auf ein Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C für ca. 1,5 Stunde fertig garen. Anschließend Gans samt Blech aus dem Ofen kurz herausnehmen, den Ofen, auf 220°C aufheizen und den Schlauch an der Oberseite mit einer Schere öffnen. Nun die Gans wieder in den Ofen schieben und für ca. 15-20 Minuten goldbraun fertig backen. Die Orangensauce aus dem Schlauch in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.

MHD:

14 Tage bei 7°C

Gesamtgewicht:

ca. 3,5 kg Gans (Frischgewicht)
ca. 800 g Orangensauce und Gemüse

Preis:

54,99 €

**Hiermit möchte ich verbindlich eine Gans
bestellen:**

Name:

Straße:

Ort:

Telefonnummer:

Name des Verkaufsfahrers:

Anfahrtstag:

Anzahl der bestellten Gänse:
