Gänsebraten

ZUBEREITUNG BÖSEHOF-GÄNSEBRATEN

HIER VORBESTELLEN:

04745 / 9480
info@boesehof.de

ALLE KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER KÜCHE FINDEN SIE HIER:

Unser Gänsebraten ist nicht nur bei uns im Restaurant ein Genuss, sondern auch für zu Hause erhältlich! Die Gänse stammen aus regionaler Freilandhaltung. Keine importierten Mastgänse, sondern regional gehaltene Tiere mit vollem, natürlichen Geschmack. Denn uns liegen sowohl der Genuss als auch das Wohl der Tiere am Herzen.

UND SO ERLEBEN SIE DEN BÖSEHOF-GENUSS AUCH GANZ EINFACH ZU HAUSE:

- Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen
- Die Gans mit Butter bestreichen, eine ¾ Tasse Wasser angießen und auf mittlerer Schiene in den Ofen geben
- Nach 15 bis 20 Minuten auf Oberhitze umschalten und mit der Flüssigkeit aus der Schale beträufeln
- So lange gratinieren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist
- Für die Klöße 1 L Salzwasser und 1 EL Stärke aufkochen
- Klöße hinzugeben und 10 bis 15 Minuten in dem nicht mehr kochenden Wasser ziehen lassen
- Rotkohl, Apfel-Mandelfüllung und Sauce unter Rühren im Topf erhitzen

GUTEN APPETIT!

Und so erleben Sie den Bösehof-Genuss auch ganz einfach zu Hause: Auf unserer Website finden Sie alle Infos und Neuigkeiten aus dem Bösehof, unsere saisonale Speisekarte, den kulinarischen Kalender sowie Details zu unseren Zimmern, Events, Veranstaltungen und Feiermöglichkeiten.