

M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

ZUBEREITUNGSTIPPS

VORGEGARTE GÄNSEKEULEN & GÄNSEBRÜSTE

Die Gänsekeulen und -brüste wurden schonend in einem Sud aus Äpfeln, Zwiebeln, Majoran & Beifuß gegart.

Um sie kross zu servieren, befolgen Sie bitte folgende Anleitung:

- den Ofen auf 170 ° Ober- und Unterhitze vorheizen
- den Gänsefond neben (nicht über) die Gänseteile in die Aluschale / den Bräter füllen
- Aluschale / Bräter mit Alufolie oder dem Deckel der Aluschale bedecken
- die Gänseteile 30 Min. erwärmen
- nach 30 Minuten Alufolie / Deckel entfernen
- Gänseteile noch weitere 25 Min. bei Ober- & Unterhitze (nicht bei Grillfunktion) bräunen
gerne können Sie die Temperatur der Oberhitze auf bis zu 200 ° erhöhen,
sollten die Gänseteile noch nicht genug bräunen
- ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht: servieren & genießen!

Wenn Sie viele Gänseteile erwärmen möchten und die Bräter auf verschiedenen Ebenen im Backofen liegen - einfach jeweils nach Erwärm- und Bräunungs-Zeit Plätze tauschen.

KNÖDEL

- einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen
- die Knödel ins kochende Wasser geben - und SOFORT auf mittlere/untere Stufe runterschalten - das Wasser darf nicht mehr kochen!!
- die Knödel 15 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
- nach 15 Min. ganz vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nebeneinander auf eine Platte legen
- bitte die Knödel NIEMALS stapeln, da sie durch den hohen Anteil aus gekochten Kartoffeln (kein „leimiges“ Kartoffelmehl) sehr empfindlich sind

ROTKOHL, MARONEN, CRANBERRIES

- kurz vor Verzehr bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren in Töpfen erwärmen
- bitte beachten Sie, dass der Rotkohl (besonders bei einer größeren Menge) etwas länger braucht, um heiß zu werden
- UND VORSICHT: die Cranberries nie kochen lassen - sie verlieren ihren Glanz und platzen bei zuviel Hitze auf,
Maronen & Rotkohl brennen leicht an

GÄNSESAUCE

- einmal aufkochen und bis zum gewünschten Bindungsgrad einkochen lassen
(ggf. mit einem Stück kalter Butter oder Stärke /Saucenbinder einkochen lassen)

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

- Fleisch & Pilze in der Sauce in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen (nicht kochen!)
- Spätzle mit etwas Butter in der Pfanne anbraten oder
in eine ofenfeste Form geben und mit etwas Butter im Backofen bei 150 Grad erwärmen
- Gemüse kurz vor dem Anrichten in die Sauce geben oder
mit etwas Butter, Öl oder sehr wenig Gemüse-Brühe in einem Topf erwärmen

SUPPEN

- Suppen ohne Einlage im Topf einmal aufkochen
Hochzeitsuppe: kurz vor dem Servieren die Einlage in den Topf geben, damit diese nicht zu weich gekocht wird
Kartoffelsuppe: die Croutons separat dazugeben und kurz vor Verzehr über die Suppe geben