

# M Ü N S T E R M A N N K O N T O R

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### VORGEGARTE GÄNSEKEULEN & GÄNSEBRÜSTE

Die Gänsebrüste und -keulen werden schonend in einem Sud aus Äpfeln, Zwiebeln, Majoran & Beifuß gegart. Um Sie kross zu servieren, befolgen Sie bitte folgende Tipps:

- Ofen auf 170 ° Umluft oder Ober- & Unterhitze vorheizen
- Gänsefond neben (nicht über) die Gänseteile in die Aluschale füllen
- Bräter mit Alufolie bedecken
- 30 Min. im Backofen erwärmen
- nach 30 Minuten Alufolie entfernen
- Gänseteile weitere 25 Min. bei Ober- & Unterhitze (nicht bei Grillfunktion) bräunen
- bei gewünschtem Bräunungsgrad servieren

Wenn Sie viele Gänseteile haben und die Bräter auf verschiedenen Ebenen im Backofen liegen - einfach Ebenen jeweils nach der Hälfte der Erwärm- und der Bräun-Zeit tauschen.

### KNÖDEL

- Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen
- Knödel ins kochende Wasser geben, SOFORT auf mittlere Stufe runterschalten
- 15 Min. ziehen lassen bis die Knödel an die Oberfläche steigen
- nach 15 Min. vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausnehmen
- 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

VORSICHT: Cranberries nie kochen lassen - sie verlieren ihren Glanz und platzen bei zuviel Hitze auf, Maronen & Rotkohl brennen leicht an

### SAUCE

Unsere Sauce wird frisch zubereitet direkt eingefroren.

- Auftau-Zeit (12 Stunden im Kühlschrank, 3-5 Stunden bei Zimmertemperatur, bei geringer Hitze im Topf)
- einmal aufkochen und bis zum gewünschten Bindungsgrad einkochen lassen (ggf. mit einem Stück kalter Butter oder Stärke/Saucenbinder nachbinden)

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES

- Fleisch & Pilze in der Sauce in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen
- 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

### HIRSCHKALBSRAGOUT

- Fleisch & Pilze in der Sauce in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen
- Spätzle mit etwas Butter in der Pfanne anbraten oder in eine ofenfeste Form geben und mit etwas Butter im Backofen bei 150 Grad erwärmen
- Rotkohl bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren im Topf erwärmen