



Unsere Empfehlung zum Aufwärmen

Gans im Backofen

1. Heiz deinen Backofen zunächst auf 120 bis max. 130 Grad Celsius vor (ohne Gans).

Damit das Tranchieren anschließend kein Stress ist, kannst du das auch zuvor in erkaltetem Zustand machen und die Gänsestücke anschließend einzeln, wie nachfolgend beschrieben, aufwärmen.

2. Bestreiche die Gans anschließend noch mit Bratenfett, sodass die äußere Haut während des Aufwärmens schön knusprig und auch das Fleisch zart bleibt.

Nun positioniere die einzelnen Teile der Gans so auf dem Backblech, dass die Hautseite des Geflügels nach oben zeigt.

3. Schiebe das Backblech anschließend für ungefähr 30-40 Minuten in den Backofen. Achte während der letzten Minuten genau darauf, ob das Gänsefleisch beginnt, zu braten. Die Haut wirft dann kleine Bläschen. Sollte dies der Fall sein, so solltest du die Gans direkt aus dem Backofen nehmen.

Rotkohl aufwärmen

Es gibt weit verbreitet Meinungen, dass Rotkohl nicht aufgewärmt werden soll. Das Gemüse entfaltet seinen vollen Geschmack erst dann, wenn es mindestens einmal, besser zwei oder dreimal, aufgewärmt wurde. Aus diesem Grund haben wir unseren Rotkohl über Nacht ziehen lassen, damit es seinen vollen Geschmack entfaltet.

4. Wärme einfach den Rotkohl bei mittlerer Hitze in einem Topf unter gelegentlichem Rühren auf, bevor du es servierst.

Klöße aufwärmen

5. Mikrowelle: Die Kartoffelklöße kannst du mit wenig Wasser in einem mikrowellen geeigneter Schale aufwärmen. Bitte nutze dazu nicht die volle Wattzahl deiner Mikrowelle. **Topf:** Natürlich kannst du auch die Klöße mit einem Topf aufwärmen. Bring Wasser zum Sieden und gib die Klöße anschließend zum Ziehen für knapp 10 Minuten hinein. **Dampfbad:** Alternativ kannst du auch die Klöße in einem Sieb über kochendem Wasser in einen Topf hängen und mit Wasserdampf durchwärmen.

Tipp für absolute Genießer: Du kannst die Kartoffelklöße auch in Scheiben schneiden und mit Butter in einer Pfanne anbraten. Mmmh!

Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Appetit!

Dein Hopfen & Salz-Team