

## Gans-to-Go

Die Gans vom Hotel Bock für die heimische Tafel. Vorgegart und in wenigen Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig vollendet. Die heimischen Gänse stammen aus Härtensdorf und Schönberg. In den letzten Wochen haben Sie ca 5 kg zugelegt.

Ein Hochgenuss zum Abholen.

Hotel & Restaurant Bock

Oberer Gutsweg 17c  
09212 Limbach-Oberfrohna  
www.hotel-bock.de Tel.: 03722409800



### Bestellung und Preise

Sie bestellen ganz einfach per Telefon oder E-Mail Ihre Gans für die heimische Tafel.  
Heimische Gans für 4-5 Personen ( ca 5kg Rohgewicht ) mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen  
Preis bei Abholung 99,00 €

### Zubereitung

Tina und Christian übernehmen für Sie die klassische Vorbereitung des Gänsebratens: würzen, stopfen, binden.  
8 Stunden wird die Gans bei maximal 70°C vorgegart. So verliert das Fleisch nur wenig Saft und bleibt herrlich zart.

### Tranchiert oder im Ganzen

Nach 8 Stunden ist die Gans saftig und eigentlich verzehrfertig. Sie können bei der Gans-to-Go wählen, ob Sie den Braten schon tranchiert oder im Ganzen haben möchten. Das Tranchieren des Bratens ist ganz einfach.

Abholen können Sie Ihren fertigen, heißen Gänsebraten am 1. und 2. Feiertag 11:00 Uhr im Hotel Bock.

### Zuhause - Stressfrei im eigenen Ofen aufknuspern

Bitte heizen Sie Ihren Backofen auf 200-220° Grad (Ober- und Unterhitze) 180-200° (Umluft) vor. Schieben Sie die Gans auf einem Backblech in den Ofen. Gießen Sie circa eine halbe Tasse Wasser auf das Backblech, damit die Gans nicht trocken wird. Die Gans ungefähr eine halbe Stunde kross werden lassen und sie währenddessen mit dem Bratensaft, der sich auf dem Blech gebildet hat, begießen.

- keine langen Vorbereitungszeiten
- mit Apfelrotkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen und Gänsesauce
  - alles frisch vorgegart und vakuumiert
  - bei 7° Celsius 5 Tage im Kühlschrank haltbar

