

## **Gans-to-Go Ente-toGo**

Die Gans vom Hotel Bock für die heimische Tafel. Vorgegart und in wenigen Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig vollendet. Die heimischen Freilandgänse 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 (eine mittlere Gans wiegt ca 4,5 bis 5 kg und ist ausreichend für 4-6 Personen), wir ordern die Gans und bereiten sie tischfertig zu. Sie holen den Braten zum vereinbarten Zeitpunkt im Hotel Bock ab und regenerieren ihn nach unserer Empfehlung, die jeder Bestellung beigelegt wird.

Wir berechnen Ihnen pro kg Rohgewicht der Gans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Gänsesoße **25,00 €**

Wir berechnen Ihnen pro kg Rohgewicht der Ente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Entensoße **22,00 €**

**Die Bestellung** dafür nehmen wir bis zum **14.12.** entgegen.

### Zubereitung

Tina übernimmt 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 genussfertig. 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 Gänsebraten am **24.12. von 9.00 Uhr bis 11:00 Uhr** im Hotel Bock.

### Zuhause - Stressfrei im eigenen Ofen aufknuspern

Bitte heizen Sie Ihren Backofen auf 140-150° Grad (Ober- und Unterhitze) 140° (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 Gänseauce
  - alles frisch vorgegart und vakuumiert
  - bei 7° Celsius 5 Tage im Kühlschrank haltbar