



~ Zubereitungshinweise ~

Consommé von der Oldenburger Freilandgans & Rinderkraftbrühe

Die Suppe in einem Topf aufkochen.

Die Beilagen in die köchelnde Suppe geben und 1 min weiter bei mittlerer Hitze köcheln, anschließend servieren.

Gebratener Steinbutt

Den Steinbutt im vorgeheizten Ofen auf 170°C ca. 4-5 Minuten garen

währenddessen das Kartoffelpüree und gerösteter Rosenkohl (im Vacuum Beutel)

ca. 6- 8 Minuten erwärmen und servieren)

Hirschgulasch

Das Gulasch, Spätzle, Portweinbirne und das Kürbisgemüse ca. 8-10 min (im Vacuum Beutel) in köchelnden Wässern erwärmen, anschließend servieren und die Preiselbeeren auf die Portweinbirne geben

Südoldenburger Freilandgans - Portion

Die Gans im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze oder Umluft auf 180°C ca. 15-20 Minuten heiß schieben.

Währenddessen den Rotkohl, die Jus, Maronen und Schmoräpfel ca. 8-12 Min (im Vacuum Beutel) im köchelnden Wasser erwärmen.

Die Klöße in gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten garen und anschließend mit der Brösel Butter drapieren.

Südoldenburger Freilandgans - Tranchiert

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Schieben Sie die Gans bei Ober- und Unterhitze oder Umluft inklusive Behälter (ohne Deckel) für 15-20 Minuten in den Ofen.

Währenddessen den Rotkohl, die Jus, Maronen und Schmoräpfel ca. 10-15 Min (im Vacuum Beutel) im köchelnden Wasser erwärmen.

Alternativ erwärmen Sie diese im Topf auf dem Herd.

Die Klöße in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen und anschließend mit der Brösel Butter drapieren.

Bitte bepseln Sie die Gans alle 10 Minuten mit dem eigenen Fett (bereits im Behälter).

Südoldenburger Freilandgans - Im Ganzen

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Schieben Sie die Gans bei Ober- und Unterhitze oder Umluft inklusive Behälter (ohne Deckel)

für 20-30 Minuten in den Ofen.

Währenddessen den Rotkohl, die Jus, Maronen und Schmoräpfel ca. 10-15 Min (im Vacuum Beutel) im köchelnden Wasser erwärmen.

Alternativ erwärmen Sie diese im Topf auf dem Herd.

Die Klöße in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen und anschließend mit der Brösel Butter drapieren.

Bitte bepseln Sie die Gans alle 10 Minuten mit dem eigenen Fett (bereits im Behälter).