



Robert
MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Weihnachtsvorbestellung



Mit unserem
Zubereitungstipp!

Zubereitungstipp

Garhinweis für Gänsebrust und Gänsekeule

Die Sous-Vide gegarte Gänsebrust/-keule aus der Verpackung nehmen und zusammen mit dem anhaftenden Fett auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen. Die Gänsebrust/-keule für ca. 30 Minuten erhitzen. Danach den Backofen auf 220° C Oberhitze (Grillen) einstellen, um die Haut bis zur gewünschten Bräunungsstufe zu bringen.

Unser Küchenchef empfiehlt

Gänsebrust auf einer Servierplatte anrichten, mit Bratäpfeln und Rosinen garnieren und dazu Orangensauce sowie Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße reichen.

Gut zu wissen

Wir bereiten unsere Gänsebrust/-keule schonend im Niedrigtemperaturverfahren zu. Durch die Garung im eigenen Saft unter Vakuum (= Sous-Vide) bleiben unsere Gänsebrust/-keule butterzart und geschmackvoll.



Guten
Appetit!



Robert
MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Schöne Geschenkideen ...
Wurstpakete & mehr!



Wir liefern viele Lieblingsprodukte auch
direkt zu Ihnen nach Hause. Besuchen Sie gerne
unseren Online-Shop: www.wurst-geniesser.de