

Zutaten

Hauptgang

Garen der Gänse

Entdecken Sie, wie Sie eine Gans zart und saftig garen. Folgen Sie unserem Rezept und überzeugen Sie sich selbst! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

So wird’s gemacht:

1. Füllung mit etwas Druck in die vorgegarte Gans geben.
2. Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
3. Gans auf einem Gitter in den Backofen schieben. nach ca. 30min, wenn die Haut angefangen hat knusprig zu werden die Hitze auf 160 °C reduzieren und für eine weitere Stunde garen.
4. Wenn man mag, kann man die Gans alle 20 Minuten mit einem Sud aus Bier, Gänsefond und Honig übergießen.