



Bio Gänsebraten à la Maida für 4 Personen

ANLEITUNG

Elektroherd mit Unter- und Oberhitze vorgeheizt 180°C 25 Min.

Elektroherd mit Umluft vorgeheizt 170°C 25 Min.

Gasherd vorgeheizt Stufe 5-6 25 Min.

Die Folie vom Aluminiumbehälter entfernen und die Gans mit den Bratäpfeln in den Ofen schieben – sollte der Behälter nicht in den Ofen passen, auf eine entsprechende Backform umsetzen.

Das Rotkraut in einen Topf geben, allenfalls etwas Wasser dazugeben und erhitzen.

Wasser in einem tiefen Topf zum Sieden bringen, salzen und die Knödel bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. erhitzen, nicht kochen.

Sauce in einem Topf langsam aufkochen. Brösel mit etwas Butter ca. 5 Min. erhitzen. Glasierte Maroni ca. 5 Min. in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen.

Ausgenommen des Aluminium-Behälters für die Gans, sind die übrigen «Take-away-Behälter» aus Zuckerrohrfasern hergestellt.

Diese können in der Mikrowelle bis 800W für 10 Min. verwendet werden und sind biologisch abbaubar.

Ich wünsche euch einen guten Appetit.

Maida
SOULKITCHEN
CATERING & EVENTS



Bio Gänsebraten à la Maida für 4 Personen

ZUTATEN & ALLERGENE

GÄNSEBRATEN Zutaten: Gans, Speisesalz, Pfeffer, Orangen, Zwiebeln, Apfel, Gewürzbeifuss,
Butter Allergene: Milch

SERVIETTENKNÖDEL Zutaten: Vollmilch, Petersilie, Zwiebeln, Butter, Vollei, Toastbrot, Speisesalz,
Pfeffer, Muskatnuss Allergene: Ei, Gluten, Milch

KARTOFFELKNÖDEL Zutaten: Kartoffeln, Ei, Maizena, Speisesalz, Toastbrot, Butter Allergene: Ei,
Gluten, Milch, Soja

ROTKRAUT Zutaten: Rotkraut, Zwiebeln, Apfel, Butter, Aceto Balsamico, Rotwein, Preiselbeeren,
Gemüsebouillon, Zimtblüten, Wacholderbeeren, Nelken, Pfeffer, Speisesalz Allergene: Ei, Gluten,
Milch, Sulfite, Sellerie, Senf

BRATAPFEL Zutaten: Apfel, Marzipan, Sultaninen, Butter, Mandeln, Rum Allergene: Milch,
Schalenfrüchte

GLASIERTE MARONI Zutaten: Maroni, Zucker, Orangensaft, Butter, Gemüsebouillon Allergene: Ei,
Gluten, Milch, Sellerie, Senf

ORANGEN-JUS Zutaten: Geflügeljus, Orangen, Zucker, Butter, Grand Marnier Allergene: Sulfite,
Sellerie

Aufbewahren bei höchstens 5°C

Zum sofortigen Verzehr.

Nach Erhitzen innerhalb von 24 Stunden verzehren

Hergestellt in Österreich: Maida - Soulkitchen, Münzgrabenstr.: 45 / 8280 Graz

Maida
SOULKITCHEN
CATERING & EVENTS