



*Unsere zusätzliches Angebot
für 2018:
Ganze Ente für 2-3 Personen
75,00 €*

Tel.: 0421 – 56800 // Fax.: 0421 -563648 // info@nobel-moordeich.de
www.nobel-moordeich.de

Eine deutsche Gans für 105,00 €?
Das ist unser außer Haus Angebot für 2018

- Die Gans ist vorgegart -
 - Rotkohl
 - Rosenkohl
 - gefülltem Apfel
 - Salzkartoffeln
 - Kartoffelklöße
 - Sauce

Zusammengestellt sind die Beilagen für 4 Personen.
Bitte bringen Sie Ihr Geschirr für den Transport mit.

**Frische, Oldenburger Weidegänse -
Begrenzte Stückzahl. Ab November erhältlich.
z.B. Am 23.12. bis 21h
25.12. 10-15h und 18-21h
26.12. 10-18h**

Nur auf Vorbestellung - weitere Termine gerne.
Am 24.12. ruht der Betrieb.

G A N S A K T U E L L
Zum mitnehmen

Sie benötigen zur Abholung Töpfe für die Beilagen und Sauce
Ein Backblech für die Gans.
Alternativ gehen auch Schalen (eine große für die Gans nicht vergessen)

Tipp: die Gans an dem Tag, wo Sie verzehrt werden soll, rechtzeitig aus der
Kühlung nehmen, so dass diese mit Raumtemperatur in den Ofen kommt.
Garen mit Lebensmitteln aus Raumtemperatur ist auch für die Beilagen
optimal. Schonendes Garen ist so möglich.

Ofen auf 110 ° C vorheizen, dieser kühlt auf ca. 80° durch das Beschicken
(Ofentür ist offen) mit der Gans ab. 15-20 Minuten, gegebenenfalls länger, je
nach Ofen und Fahrtzeit, drinnen lassen, Bräter mit etwas Feuchtigkeit
angeießen, fertig. Ist die Gans heiß (Kann zwischen den Schenkel fühlen.
Zum crossen der Haut den Ofen zum Schluss 5 Minuten auf 140 C
Hochheizen – Temperaturen ggfs höher, nach Leistungsfähigkeit des Ofens

Beilagen: Feuerfeste Gefäße mit Alufolie kurz in den Ofen, oder in einem
vorher aufgesetzten, heißen Wasserbad zum Aufwärmen reinstellen