



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

**-Eine vorgegarte, frische Oldenburger Weidegans-
>Stand 14.11.2025 -Derzeit nicht lieferbar.<**

Auf Vorbestellung bis 15.12. möglich.

Unser außer Haus Angebot für 2025 bis zum 23.12.2025

G. G.–frisch, Oldenburg- (ca 4,6 kg, MIT Beilagen)	185,00
Beilagen pro Person	
Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß, Kartoffeln, Sauce	
Nur Sauce extra pro 500 ml	10,50 €

Bitte bringen Sie Ihr Blech für den Transport der Ganzen Gans mit

* * *

VORBEREITUNG

Tipp: Falls Sie am Vortag gekauft haben: 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 von Lebensmitteln mit bereits erreichter Raumtemperatur ist für die Beilagen und die Gans optimal und sparsamer im Energieverbrauch. Zugleich ist so schonenderes Garen möglich.

HEISSLEGEN

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 angießen, fertig. Ist die Gans heiß (Kann zwischen den Schenkel gefühlt werden).

Zum crossen der Haut den Ofen zum Schluss 5 Minuten auf 140 C Hochheizen – Temperaturen ggfs höher, je nach Leistungsfähigkeit des Ofens

Beilagen: Feuerfeste Gefäße mit Deckel kurz in den heißen Ofen, oder in einem vorher aufgesetzten, heißen Wasserbad reinstellen. Oder auf den Herd.

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