

Ihr Weihnachtsgeflügel wurde Sous Vide (Niedertemperatur) gegart. Zum Abschluss sind Ihre Kochkünste gefragt.

Gans / Ente (Teile) - Aufwärmen

Backofen auf 220°Celsius (Umluft) vorheizen und gleichzeitig den Beutel für 10 - 15 Minuten in warmes Wasser (nicht kochen) geben.

Den Beutel dann aufschneiden und den Saft in einen Topf geben, erwärmen und daraus eine Sauce herstellen.

Die Gans- / Ententeile mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und mit Küchenpapier leicht abtupfen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Celsius ca. 20-22 Minuten braten.

Zeit und Temperatur können je nach Ofen variieren.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team

Ihr Weihnachtsgeflügel wurde Sous Vide (Niedertemperatur) gegart. Zum Abschluss sind Ihre Kochkünste gefragt.

Gans / Ente (Teile) - Aufwärmen

Backofen auf 220°Celsius (Umluft) vorheizen und gleichzeitig den Beutel für 10 - 15 Minuten in warmes Wasser (nicht kochen) geben.

Den Beutel dann aufschneiden und den Saft in einen Topf geben, erwärmen und daraus eine Sauce herstellen.

Die Gans- / Ententeile mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und mit Küchenpapier leicht abtupfen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Celsius ca. 20-22 Minuten braten.

Zeit und Temperatur können je nach Ofen variieren.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team

Ihr Weihnachtsgeflügel wurde Sous Vide (Niedertemperatur) gegart. Zum Abschluss sind Ihre Kochkünste gefragt.

Gans / Ente (Teile) - Aufwärmen

Backofen auf 220°Celsius (Umluft) vorheizen und gleichzeitig den Beutel für 10 - 15 Minuten in warmes Wasser (nicht kochen) geben.

Den Beutel dann aufschneiden und den Saft in einen Topf geben, erwärmen und daraus eine Sauce herstellen.

Die Gans- / Ententeile mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und mit Küchenpapier leicht abtupfen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Celsius ca. 20-22 Minuten braten.

Zeit und Temperatur können je nach Ofen variieren.

Wir wünschen ein frohes Fest und guten Appetit



Ihr Radbruch - Team