



1 Portion Gänsebraten/Entenbraten

- I. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- II. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- III. Den Gänsebraten/Entenbraten für 20 Minuten in den Ofen legen.
- IV. Die Beilagen zeitgleich in den Topf legen und das Wasser sieden lassen.
- V. Teller oder Schüsseln bereitstellen.
- VI. Die Bratenportion/en mit den Beilagen anrichten.

Tipp: Erwärmen Sie vorab Teller und Schüsseln auf ca. 80° und stellen Sie das Geschirr warm.

Guten Appetit!



Portion Hirschbraten

- I. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- II. Sämtliche Beutel in den Topf legen und das Wasser 20 Minuten sieden lassen.
- III. Teller oder Schüsseln bereitstellen.
- IV. Die Bratenportion/en mit den Beilagen anrichten.

Tipp: Erwärmen Sie vorab Teller und Schüsseln auf ca. 80° und stellen Sie das Geschirr warm.

www.gourmetgaensebraten.de



Anleitung zur Zubereitung
unserer festlichen Gerichte



Entenbraten für 2 Personen

- I. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- II. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- III. Die Ente für 20 Minuten in den Ofen legen.
- IV. Die Beilagen zeitgleich in den Topf legen und das Wasser sieden lassen.
- V. Servierplatte und Schüsseln bereitstellen.
- VI. Die Beilagen in den Schüsseln anrichten.
- VII. Die Ente aus dem Ofen nehmen und auf der Platte anrichten.

Tipp: Erwärmen Sie vorab Teller und Schüsseln auf ca. 80° und stellen Sie das Geschirr warm.

Guten Appetit!



Gans für 4 Personen

- I. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- II. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- III. Die Gans für 35 Minuten in den Ofen schieben.
- IV. Nach 15 Minuten die Beilagen in den Beuteln in den Topf legen und 20 Minuten im siedenden Wasser belassen.
- V. Servierplatte und Schüsseln bereitstellen.
- VI. Die Beilagen in den Schüsseln anrichten.
- VII. Den Gänsebraten aus dem Ofen nehmen und auf der Platte anrichten

Tipp: Erwärmen Sie vorab Teller und Schüsseln auf ca. 80° und stellen Sie das Geschirr warm.

www.das-perfekte-essen.de



Ganze Pute mit Beilagen

- I. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- II. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- III. Die Pute für 30 - 40 Minuten in den Ofen schieben.
- IV. Nach 15 Minuten die Beilagen in den Beuteln in den Topf legen und 20 Minuten im siedenden Wasser belassen.
- V. Servierplatte und Schüsseln bereitstellen.
- VI. Die Beilagen in den Schüsseln anrichten.
- VII. Die Pute aus dem Ofen nehmen und auf der Platte anrichten.

Tipp: Erwärmen Sie vorab Teller und Schüsseln auf ca. 80° und stellen Sie das Geschirr warm.

Viel Freude beim Genießen!