

Heiligabend, 1. und 2.  
Weihnachtsfeiertag

# Gans für Zuhause



**GANS  
ZUM  
MIT-  
NEHMEN**

**jetzt  
schon  
vorbestellen!**

**1 komplette Gans € 135**

**1 Portion Gans € 34,80**

mit Beilagen:

Semmelknödel, Rotkraut, Sauce, Gänseschmalz\*  
\*bei einer kompletten Gans



## **BESTELLUNG:**

Mail: [info@schmiegs-rem-besen.de](mailto:info@schmiegs-rem-besen.de)

Besentel.: 07181 99 40 333

## **ABHOLUNG:**

Sudetenstr. 4 • 73650 Winterbach  
[www.schmiegs-rem-besen.de](http://www.schmiegs-rem-besen.de)



# Anleitung Rems Besen Gans

(für die ganze Gans)

## Zubereitung der Gans

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.  
Die Gans mit Gänseschmalz bestreichen  
und für 45 min in den Ofen geben.  
Unter [www.schmiegs-rem-s-besen.de](http://www.schmiegs-rem-s-besen.de)  
finden Sie eine Videoanleitung zum Tranchieren.

## Zubereitung der Beilagen

**Knödel:** Großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen,  
Prise Salz hinzufügen und zum Sieden bringen  
(nicht kochen). Die Knödel für 12 min in  
Wasser erhitzen und dann servieren.

**Rotkraut:** Unter ständigem Rühren bei kleiner Flamme  
in einem Topf erwärmen. Bei Bedarf kann etwas Flüssigkeit  
(Brühe, Apfelsaft oder Rotwein) hinzugegeben werden.

**Soße:** In einem kleinen Topf erhitzen und einmal aufkochen lassen.

*Guten Appetit*

