

SCHMIEGS REMSBESEN

Gans für Zuhause

ab 11. November 2021

★
für Heiligabend,
1. und 2.
Weihnachtsfeiertag
jetzt schon
vorbestellen!

GANS
ZUM
MIT-
NEHMEN

1 komplette Gans € 91,20

1 Portion Gans € 22,80

mit Beilagen:

Semmelknödel, Rotkraut, Sauce, Gänseschmalz*

*bei einer kompletten Gans



BESTELLUNG:

Mail: info@schmiegs-remsbesen.de

Besentel.: 07181 99 40 333

ABHOLUNG:

Sudetenstr. 4 • 73650 Winterbach

www.schmiegs-remsbesen.de



Anleitung Rems Besen 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
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

