



Die gegrillte Gans

Zubereitungstipp

Zum Erhitzen etwas Wasser in ein tiefes Blech geben, die Gans auf ein Gitter oberhalb des Blechs in den Ofen schieben und mit Alufolie abdecken.

UNGEFÜLLTE Gans bei 150°C. (Umluft) für ca. 50 Minuten heiß werden lassen,

GEFÜLLTE Gans bei 150°C. (Umluft) für ca. 60 Minuten heiß werden lassen,

danach die Folie entfernen und das Blech mit dem Wasser herausnehmen.

Nochmals bei 180°C. (Umluft+Grill), ca. 15-20 Minuten knusprig werden lassen und die Gans genießen.

Das Meyer Team wünscht einen

Guten Appetit!

