

# Die Bockelholmer LENZ Gans mit Beilagen

## **Zubereitung Gans:**

Die Gans bitte eine 1/2 Stunde bevor sie in den Ofen kommt aus der Kühlung nehmen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen (Umluft). Nun die Gans auf einem Gitter 15 Minuten in den Ofen schieben. Danach die Temperatur auf 195°C erhöhen und weitere 10 min heiß werden lassen.

Zum Schluss erhöhen Sie die Temperatur nochmals auf 210°C, ca. 12 - 20 min. um den gewünschten Bräunungsgrad zu erreichen.

## **Rotkohl:**

Vorab etwas Wasser in einen Topf füllen, so dass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt, den Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen und gelegentlich umrühren.

## **Rosenkohl:**

Den Rosenkohl in einer kleinen Pfanne oder kleinem Topf mit 1 EL Wasser erhitzen und mit Salz abschmecken.

## **Serviettenknödel:**

Die Serviettenknödel einfach bei Umluft 200-220°C auf einem Blech in den Ofen schieben und 4-5 Minuten aufwärmen.

## **Kartoffelklöße:**

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Klöße einlegen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

## **Sauce:**

Die Sauce in einem Topf erhitzen und anschließend servieren.

## **Tranchier-Video:**

<https://youtu.be/S57LHmOsHhk>

oder auf unserer Homepage: [www.restaurant-lenz.de](http://www.restaurant-lenz.de)

*Das LENZ-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest  
und einen guten Appetit bei einer saftigen, krossen Gans.*