



PAULANER im Spreebogen

KOCHANLEITUNG GANS(Z) EINFACH

Den Backofen auf Umluft stellen und auf 150° C vorheizen.

Die Gänsekeulen und Brüste auf ein Backblech legen und ca. 100 Milliliter Wasser zugießen.

Dieses für ca. 12 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Danach die Flüssigkeit vom Backblech gießen und die Gänseteile mit der Honig-Sojasaucen Glasur bestreichen.

Den Backofen auf Grillfunktion stellen und die Gänseteile für ca. 1 Minute grillen.

Achtung dabei zusehen, geht extrem schnell.

Kartoffelklöße in leicht siedendem Salzwasser für ca. 10 Minuten garen.

Sauce, Grünkohl & Rotkohl im Topf erwärmen.

Gerd Gillmeister & sein Küchenteam vom Paulaner im Spreebogen wünscht gutes Gelingen.

Paulaner im Spreebogen

Alt-Moabit 98

10559 Berlin

Tel. / Restaurant: +49 (30) 398 81426