

Gans niedergegart mit Knödel und Blaukraut

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

1 Gans	1 EL	Beifuß
1 EL	Thymian	Salz
	Pfeffer	Frischhaltefolie

Zubereitung

Gans niedergegart mit Knödel und Blaukraut

1. Tipp Garzeit:

Dann die Gans in Frischhaltefolie wickeln und bei 65 °C für 11 Stunden im Ofen garen.

Die Gans abkühlen lassen und in neue Frischhaltefolie wickeln.

2. Tipp Garzeit:

Die Gans nun alle 15 Minuten mit der Glasur und Sauce aus dem Auffangblech bestreichen, so dass sie schön braun wird. Für etwa 1 Stunde garen.