



Ofen-Lecker-Schmecker

Gansdelikat



Grundlage:

Herzhaftes Fleisch ist die Grundlage für einen schmackhaften Braten. Daher verwenden wir in unserer Hof-Küche ausschließlich die Brust unserer freilaufenden Weidegänse.

In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir zaubern Ihnen zu Ihrem Wunschtermin einen ofenfertigen Braten. (2 Portionen) Zubereitet wird die Gansdelikat von uns mit verschiedenen Gewürzen, Äpfeln, Cranberries, Backpflaumen, Zwiebeln und einem Schuß Rotwein.



Bei Ihnen zu Hause:

Ca. **1,5 Stunden** bevor Sie das Essen servieren möchten, schieben Sie ganz einfach die bereits im Bratschlauch verpackte Gansdelikat bei **120°C** in den Ofen. Zum Schluss noch kurz überbräunen.



Beilagen:

Zur Gansdelikat empfehlen wir westfälische Kartoffel-Klöße, Bratkartoffeln oder Kroketten mit winterlichem Gemüse, und einen leckeren Rotwein.

Lassen Sie es sich lecker schmecken!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg, 33330 Gütersloh
Tel.: 05241 33 72 81, Fax 05241 33 72 82
www.meierhof.de