



GänseKeule 70° Gans(z) leicht

2 Stück Gänsekeule	Gänsekeule (14 Std. vorgegart bei 70° C)
1 Bt. Bratensoße	fertige Kauffmann`s Soße
2 Bt. Rotkraut	Hausgemachtes Rotkraut
4 St Semmelknödel	Hausgemachte Semmelknödel

Zubereitung

1. Vacumierte Gänsekeule 4 Std bei Raumtemperatur liegen lassen oder 20 min in warmes Wasser legen
2. Bratensoße öffnen und in einen Topf geben
Gänsekeule auspacken und Saft und Gemüse aus dem Beutel in die Bratensoße leeren und mit köcheln. Vor dem servieren mit Sieb abseihen.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
2. Vorgegarte Gänsekeule auf Backblech legen und auf mittlerer Schiene 40 min garen (Bodendecke des Blechs mit 0,25 l Wasser bedecken)
3. Während die Gänsekeule gart Knödel (ohne Beutel) und Rotkraut (mit Beutel) in heißem Wasser erwärmen.
Rotkraut kann man natürlich auch im Topf ohne Beutel erwärmen und noch individuell abschmecken
5. Gänsekeule aus dem Ofen nehmen mit Soße und Beilagen auf dem Teller anrichten.

Guten Appetit