

IHR GÄNSEBRATEN FÜR ZUHAUSE*

Vom 01.12. - 30.12.2020

Die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür.

Doch gemeinsame Weihnachtsfeiern im großen Kreis müssen leider ausfallen. Dafür haben wir unseren beliebten Klassiker „transportsicher“ gemacht und können Sie auch zu Hause oder in der Firma mit köstlichem Weihnachtessen verwöhnen.



Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule mit Grünkohl, Rote-Beete-Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und schöner Sauce

Preis pro Portion nur 24,00 €

Gänsebraten ist ein Festmahl, das in der Vorweihnachtszeit mindestens einmal in jedem Haushalt auf den Tisch kommt. Doch ist die Zubereitung langwierig und aufwendig. Um Ihnen diese viele Arbeit abzunehmen bieten wir unseren Altstadtbrauhaus-Gänsebraten vorgegart zur Abholung im Stadtkrug an. Wir machen die Arbeit und Sie müssen nur noch wenig Zeit investieren, um den Braten fertig auf den Tisch zu bringen. Die Zubereitungsanleitung macht das Vollenden des Gänsebratens kinderleicht.

**Wir bitten Sie rechtzeitig zu bestellen,
dann steht Ihr Gänsebraten zur Abholung bereit.**

Bestelltelefon: 0385 – 593 66 93

Gut Gekühlt ist Ihr Gänsebraten mindestens 2 Tage haltbar.

***Nur solange der Vorrat reicht**

Zubereitungsanleitung für unsere Gänsebraten

**So verleihen Sie Ihrem Gänsebraten zu Hause
den letzten Feinschliff.**

Kartoffelklöße, Rotkohl, Grünkohl, Sauce Zubereitungszeit: ca. 25 min.

Setzen Sie das Wasser für die Klöße und Beilagen auf jeden Fall zu Beginn der gesamten Zubereitung an, sodass die Klöße und Beilagen in der mitgelieferten Verpackung im Wasserbad liegen, bevor der Gänsebraten im Ofen ist.

Kartoffelklöße, Rotkohl, Grünkohl und Sauce können Sie auch unverpackt in der Mikrowelle in entsprechendem Geschirr erwärmen.

Beim Erwärmen im Topf oder der Mikrowelle sollten die Beilagen regelmäßig umgerührt werden.

Gänsebraten Zubereitungszeit: 30 min.

Legen Sie die Gänseteile mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech und geben einen Esslöffel Wasser (ca. 10 ml) mit auf das Backblech. Schieben Sie nun das Blech in die untere Schiene des vorgeheizten Backofens (160 °C bei Ober-/Unterhitze) und erhitzen die Gänseteile 20 Minuten lang. Erhöhen Sie danach die Temperatur auf 210 °C und lassen die Gänseteile weitere 10 Minuten knusprig werden. Prüfen sie zum Schluss, ob alles schön kross ist. Gegebenenfalls können sie die Garzeit um ein paar Minuten verlängern.

Das Festessen ist nun servierfertig.
Die Mitarbeiter des Altstadtbrauhauses Schwerin
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

... passt perfekt zum Gänsebraten:

**2018 Spätburgunder trocken Bio -
Weingut Lukas Kesselring (Pfalz)**

Ein trockener Spätburgunder, der sich durch die Reife im Holzfass auszeichnet. Geschmacklich erinnert er an frisch gepflückte Waldbeeren und enthält leichte Spuren von Weichselkirsche.

Fl. 0,75 l nur 14,00 €



UNSER TIPP ZU WEIHNACHTEN

Verschenken Sie doch unsere schicken
Bierzeichen, die harte Währung des
Altstadtbrauhauses Schwerin.

Auch perfekt zum Sammeln! Verkauf
exklusiv nur im Altstadtbrauhaus.

1 Stück nur 9,00 € | 10 Stück nur 90,00 € + 1 Stück gratis

