

# Zubereitungstipps für Enten und Gänse

## **Rotkohl**

Vorab Wasser in einen Topf füllen, so dass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt, den Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen und gelegentlich umrühren.

## **Schmorapfel**

Den Schmorapfel einfach bei Grill-Umluft 200-220°C auf ein Blech mit Backpapier in den Ofen schieben und 8-10 Minuten aufwärmen.

## **Serviettenknödel**

Die Serviettenknödel einfach bei Grill-Umluft 200-220°C auf einem Blech mit Backpapier in den Ofen schieben und 4-5 Minuten aufwärmen.

## **Kronsbeeren (Cranberries)**

Die Kronsbeeren in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe aufwärmen und gelegentlich umrühren. Nicht zu heiß werden lassen, da die Beeren sonst aufplatzen.

## **Sauce**

Die Sauce in einem Topf aufwärmen. Wenn diese leicht köchelt, dann mit einem Mix-Stab aufmixen und anschließend servieren.

## **Ente oder Gans**

Den Backofen mit Grill-Umluft auf 200-220°C vorheizen.

- Ente oder Gans im Ganzen auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech platzieren. 12-15 Minuten krossen.
- Ist die Ente oder Gans bereits tranchiert, dann ein Blech nehmen, etwas Wasser auffüllen und mit Alu-Folie bedecken. Darauf 15-18 Minuten krossen lassen.

Von Zeit zu Zeit schauen, dass die Haut schön kross ist.