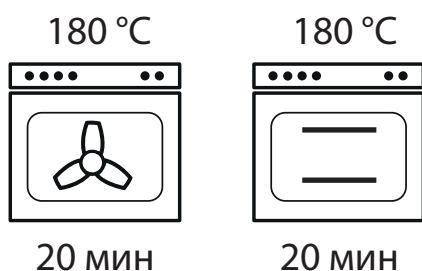


РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГУСЬ

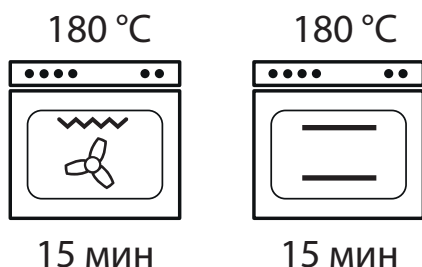
Инструкция по приготовлению

Длительность процесса примерно 35 мин

1. Разогреть духовку до 180 °С (конвекция) или (верхний/нижний нагрев)
2. Вынуть гуся из упаковки
3. Положить гуся на противень и поставить на среднюю высоту в разогретую духовку на 20 минут



4. Через 20 минут вынуть гуся из духовки и тщательно смазать его соусом
5. Поставить смазанного со всех сторон соусом гуся, капусту, картофель в духовку при температуре 180°С (гриль с конвекцией) или (верхний/нижний нагрев) на 15 минут



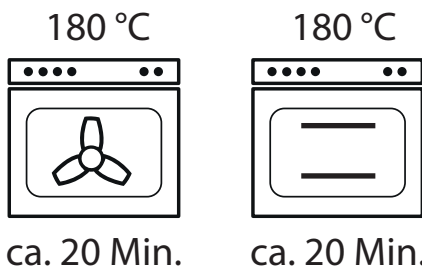
6. Гусь готов - можно подавать на стол с гарниром.
Приятного аппетита!

KNUSPRIGE WEIHNACHTSGANS

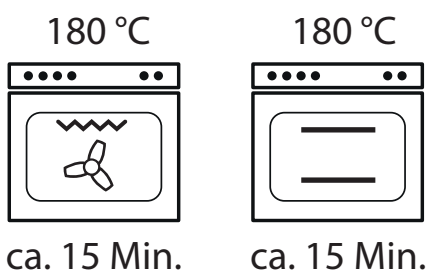
Zubereitung

ca. 35 Min.

1. Backofen auf 180 ° C (Umluft) oder (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Die Verpackung entfernen
3. Die Gans auf ein Backblech legen und 20 Minuten lang auf mittlerer Höhe in einem vorgeheizten Ofen backen



4. Die Gans nach 20 Minuten aus dem Ofen herausnehmen und gründlich mit Sauce übergießen
5. Die rundum mit Sauce eingeschmierte Gans, den Kohl und die Kartoffeln 15 Minuten lang im Ofen bei 180 ° C (Umluft) oder (Ober- und Unterhitze) fertigbacken.



6. Das Gericht ist fertig und kann mit Beilagen serviert werden.
Guten Appetit!