



Robert
MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Weihnachtsvorbestellung



Mit unserem
Zubereitungstipp!

Zubereitungstipp

Garhinweis für Gänsebrust

Die Sous-Vide gegarte Gänsebrust aus der Verpackung nehmen und zusammen mit dem anhaftenden Fett auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen. Die Gänsebrust für ca. 30 Minuten erhitzen. Danach den Backofen auf 220° C Oberhitze (Grillen) einstellen, um die Haut bis zur gewünschten Bräunungsstufe zu bringen.

Unser Küchenchef empfiehlt

Gänsebrust auf einer Servierplatte anrichten, mit Bratäpfeln und Rosinen garnieren und dazu Orangensauce sowie Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße reichen.

Gut zu wissen

Wir bereiten unsere Gänsebrust schonend im Niedrigtemperaturverfahren zu. Durch die Garung im eigenen Saft unter Vakuum (= Sous-Vide) bleibt unsere Gänsebrust butterzart und geschmackvoll.

Guten
Appetit!





Robert
MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Unsere Lieblinge



★ Rinderrouladen in Bratensauce



★ Gänsebrust in Orangensauce



★ Hirschgulasch in Preiselbeersauce



★ Rindersaftgulasch



★ Ochsenbäckchen in Balsamicsauce



★ Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce

