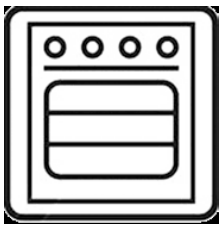


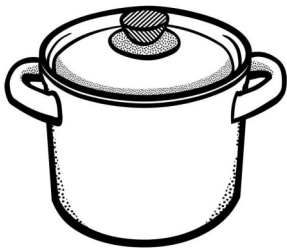
# Ihre Gans to go:

*In 20 Minuten auf dem Tisch*

*Ihre Gänsekeulen mit hausgemachtem Rotkohl, Klößen und Sauce habe ich so für Sie vorbereitet, dass Sie diese nur noch erwärmen müssen – und schon steht ein köstliches Weihnachtsessen auf dem Tisch!*



*Heizen Sie den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vor. Nehmen Sie die Gans aus der Verpackung, Geben Sie diese auf ein Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen und erhitzen Sie diese 15–20 Minuten, bis die Haut knusprig ist.*



*Kochen Sie in der Zwischenzeit Wasser in einem großen Topf auf und schalten Sie dann den Herd auf kleine Stufe. Geben Sie die Beutel mit Rotkohl, Klößen und Soße hinein und legen Sie den Deckel auf. Wenn die Gänsekeulen fertig sind, sind auch die Beilagen warm.*

*Frohe Weihnachten und Guten Appetit*

*Wünscht Ihnen Johanna mit Familie*