

Gänsebrust gebraten

Die Gänsebrust wird 12 Stunden im eigenen Saft gegart. Anschließend wird sie vakuumiert, dadurch bleibt sie saftig und zart.
Eine Gänsebrust wiegt ca. 150-160g.

Wärmeanleitung: Die gebratene Gänsebrust 30 Minuten in dem Vakuumbbeutel im heißen Wasserbad erwärmen. Anschließend das Plastik entfernen und im Ofen mit der Haut nach oben unter dem Grill so lange grillen, bis die Haut knusprig ist.
(Achtung: Nach knusprig kommt verbrannt!).

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Gänsebrust gebraten"

Zusätzliche Informationen

Gänsebrust, Wasser, Orange, Zwiebeln, Apfel, Salz, Gewürz.