



SHERATON

Zürich Hotel

How to prepare your feast at home

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Gans bei 180° auf einem Gitter (Blech mit mit Wasser unterstellen, damit der Backofen sauber bleibt) in den Backofen schieben.

Nach 15 Minuten die Hitze auf 210°C erhöhen und die Gans weitere 10 Minuten im Ofen lassen. Gegebenenfalls können sie wenn vorhanden die Grillfunktion nutzen.

Die Gans ist jetzt heiss, kross und hat nochmals Farbe bekommen.

Die Sauce kann im Topf erhitzt werden.

Maroni, Bratapfel, Rosmarinkartoffeln, Ofenrübli können für 10 Minuten bei 180°C Umluft im Ofen erhitzt werden.

Semmelknödel und Kartoffelknödel, Wasser aufkochen und die Klösse 10 Minuten ziehen lassen, Achtung das Wasser darf nicht weiter kochen.

Süsskartoffel Püree, Rahm Wirz, Apfelrotkraut und Spätzle bei geringer Hitze im Topf langsam erwärmen.

Alle Beilagen können natürlich auch in der Mikrowelle erwärmt werden, hierzu müssen die Speisen in Mikrowellen festes Geschirr umgefüllt werden. Die Schale in der die beilagen geliefert worden sind darf nicht in die Mikrowelle!