

*So einfach geht es!*

Beutel mit Schweißnaht nach oben im Wasserbad erwärmen (max.70 °C). Bitte den Kochtopf ausreichend groß wählen, damit die Beutel nicht den Topfboden berühren. Klöße in einem separatem Topf in siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Gänseteile mit Schmalz kurz vor dem Servieren mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und bei 200 °C Oberhitze einige Minuten (nicht mehr als 15 min) backen, bis die Haut knusprig braun ist.

*Wir wünschen Guten Appetit*