



- Eigene Schlachtung
- Catering und Partyservice
- Fleisch- und Wurstspezialitäten
- täglich wechselndes Mittagsmenü

Metzgerei
Ammon

IHR BURGFARNBACHER METZGER

Würzburger Str. 550 • Telefon 0911.73 50 35

www.metzgerei-ammon.de



Ganz + gar
Wir übernehmen
für Sie die
Zubereitung Ihres
Gansbratens



Für 3 Personen
½ Gans vorgegart
6 Fränkische rohe
Klöße 120 g
3 Port. Blaukraut
45,00 €

Für 6 Personen
1 Gans vorgegart
12 Fränkische rohe
Klöße 120 g
6 Port. Blaukraut
85,00 €

Zubereitungshinweis auf der Rückseite

Eine leckere Weihnachtsgans vorgebraten

Zubereitung:

Sie erhalten Ihre Gans bereits gewürzt und vorgebraten. Heizen Sie Ihren Ofen auf 150° vor (Umluft). Die halbe Gans ca. 45 Minuten und eine ganze Gans ca. 60 Minuten fertig garen. Dann auf 180° noch ca. 10 Minuten (Oberhitze) rösch lassen.

Die beigefügte Soße auf dem Herd nur noch kurz aufkochen lassen. Das Blaukraut ebenfalls langsam unter Umrühren auf dem Herd erwärmen.

Die Klöße sind fertig, wenn Sie im leicht siedenden Wasser (ca. 1 Liter pro Klob, eine Prise Salz dazu) nach ca. 15 - 20 min. an der Wasseroberfläche schwimmen.

Guten Appetit !!!