

Krosse Ente/Gans



Küchen Utensilien
Backblech



● Nehmen Sie die Gans/Ente aus dem Vakuumbbeutel.

● Den Backofen mit Umluft auf 200-220°C vorheizen.

● Die Gans/Ente im Ganzen auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech mit etwas Wasser platzieren.

● Ente: ca. 20–25 Minuten erwärmen und krossen

● Gans: ca. 35–45 Minuten erwärmen und krossen

● Die letzten 5 Minuten unter Aufsicht mit Grillfunktion oder Oberhitze final krossen und dabei kontrollieren, dass die Haut schön kross wird.