

Krosse Ente/Gans tranchiert



Küchen Utensilien

Tasse, Backblech, Alu-Folie



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

● Gießen Sie etwa eine Tasse Wasser auf ein Backblech und bedecken sie es mit Alu-Folie (Wasser befindet sich zwischen Blech und Alu-Folie).

● Darauf legen Sie Ihre Gänse/Enten-Teile, dadurch bleibt die Gans/Ente außen schön kross, wird aber innen nicht trocken sondern bleibt schön saftig.

● Ente: ca. 10–15 Minuten erwärmen und krossen

● Gans: ca. 15–20 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.