

über
100 Jahre
Qualität
seit 1906

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

Metzgerei
Ammon

IHR BURGARRNBACHER METZGER

Würzburger Str. 550 • Telefon 0911.73 50 35
www.metzgerei-ammon.de



Ganz + gar
Wir übernehmen
für Sie die
Zubereitung Ihres
Gansbratens



an Pelzmärtel
11.11.2024

Für 3 Personen
½ Gans vorgegart
6 Fränkische rohe
Klöße 120 g
3 Port. Blaukraut
75,00 Euro

Für 6 Personen
1 Gans vorgegart
12 Fränkische rohe
Klöße 120 g
6 Port. Blaukraut
145,00 Euro

Eine leckere Martinigans 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 werden 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 !!!