



**ALPINE KÜCHE**

im Tiroler Wirtshaus



# Gans oder gar nicht

Anleitung zum Erwärmen für Zuhause

Backrohr: Heißluft/Umluft, 170 Grad, ca. 20 Minuten

**Semmelknödel** in das Blech mit dem Gansl heiß machen.

**Gansl** auf ein tiefes Blech legen mit Hautseite nach unten, einen Schuss Wasser dazu geben.

Nach ca. 10 Minuten das Fleisch umdrehen mit Hautseite nach oben (eventuell nochmals Schuss Wasser oder Sauce dazu geben) und die Semmelknödel **nicht vergessen** dazu zu legen 😊 Dies nochmals zusammen ca. 10 Minuten schmoren lassen.

**Rotkraut** in der Aluschale auch im Backrohr heiß machen, bei gleicher Temperatur 10 Minuten.

**Honig Orangensauce** am Herd heiß machen.

Gutes Gelingen und an Guatn Appetit wünschen

Madlen und Thomas Hackl

Tradition seit 1390