

Zubereitung Sous Vide

1. Ente/Gans:

Den Ofen auf Grillfunktion aufheizen (Stufe 2/225 Grad).

Ente/Gans auspacken, auf ein Blech mit der Haut nach oben legen und so zusammenlegen, dass kein Fleisch zu sehen ist, sondern alles mit Haut bedeckt ist (siehe Foto unten). Einen Teil der Soße am Fleisch vorbei in das Blech gießen, sodass überall ein bisschen Soße ist. Bitte nicht über die Haut! Die restliche Soße langsam in einem Topf erwärmen.

Blech in den Ofen auf die mittlere Schiene geben und ca. 20-30 min grillen, solange bis die Ente/Gans schön kross ist. Die Soße zurück zur anderen Soße gießen.



Ente/Gans auf das Blech legen: Keule über die Brust und zwar dass von der Keule kein Fleisch mehr zu sehen ist (siehe Foto). Andernfalls würde dies dazu dass das Fleisch trocken wird!

2. Alle anderen Gerichte und Beilagen:

1. Einen Topf mit Wasser füllen. Den Beutel einlegen und langsam für ca. 20 min erwärmen.
2. Beutel aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Wer mag kann auch alles klassisch in einem Topf ohne Beutel erwärmen.
3. Das Essen schmecken lassen!