

# ***Aufwärme Anleitung:***

(nur ganze Ente oder Gans)

## **Gans**

Die ausgepackte Gans ohne Umverpackung auf einem Backblech mit Backpapier, Bräter o.s.ä.

**(WIR EMPFEHLEN, DAS GEFLÜGEL SO WIE ERALTEN AUF DER ALUPLATTE ZU ERWÄRMEN)**

ca.30-35 Minuten (je nach Ofen Typ)

bei 160-180 Grad (gerne Umluft falls vorhanden!) erwärmen.

**GERNE KÖNNEN SIE DIE ZERTEILTE GANS AUCH NOCH FÜR DIE ERSTEN PAAR MINUTEN MIT ALUFOLIE BEDECKEN!**

Bei Bedarf können Sie gerne zum Ende des aufwärmen noch die Temperatur für 5 Minuten erhöhen,  
um sie etwas „krosser“ zu bekommen!

**BEI EINER BEREITS ZERTEILTEN GANS VERRINGERT SICH DIE AUFWÄRMZEIT UM CA. 10-15 MINUTEN!!!!!!!**

## **Ente**

Die ausgepackte Ente ohne Umverpackung auf einem Backblech mit Backpapier, Bräter o.s.ä.

**(WIR EMPFEHLEN, DAS GEFLÜGEL SO WIE ERALTEN AUF DER ALUPLATTE ZU ERWÄRMEN)**

ca.20-25 Minuten (je nach Ofen Typ)

bei 160-180 Grad (gerne Umluft falls vorhanden!) erwärmen.

Bei Bedarf können Sie gerne zum Ende des aufwärmen noch die Temperatur für 5 Minuten erhöhen,  
um sie etwas „krosser“ zu bekommen!

**BEI EINER BEREITS ZERTEILTEN ENTE VERRINGERT SICH DIE AUFWÄRMZEIT UM CA. 5-10 MINUTEN!!!!!!!**

***Falls Sie sich nicht sicher sind, ob die Gans oder Ente bereits heiß genug ist,  
lassen sie sie noch ein paar Minuten bei ca. 150 Grad im Ofen um ein austrocknen zu verhindern!***