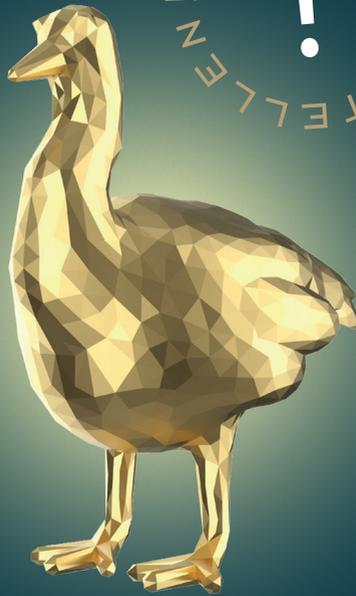




REUS

DIE GANS,
DIE GOLDENE EIER LEGT.



JETZT VORBESTELLEN!

UNTERSTÜTZT VON

Degussa 

**GOLD
KAMMER**
FRANK
FURT

DIE GANS, DIE GOLDENE EIER LEGT.

Ab dem **11. November** gibt es wieder die Gänse-Box zur Abholung. Die Degussa und die Goldkammer Frankfurt, **steuern zu jeder 25. Gans 1 Gramm Gold bei.** Bei jeder **5. Box** gibt es eine Freikarte für einen Besuch in die Goldkammer Frankfurt **on Top.**

Der Barren wird mit einer Geschenkkarte in edlem Design angeboten und zeigt die einzig erhaltene goldene Büste des ost-römischen Kaisers Licinius, die in der Goldkammer ausgestellt ist. So kommen die Aureus-Kunden neben dem garantierten Gaumenschmaus mit etwas Glück auch noch zu einem echten Stück Gold.



Die Gänse Box kann ab sofort bestellt werden! Die Box gibt es ab dem 11. November bis einschliesslich 23. Dezember

Die Goldene Aureus Gans beinhaltet: 2 1/2 Gänse, Oma's Rotkohl, original Thüringer Klöse, Gänsejus, frisch gebackenen Baumkuchen, eine Flasche Rotwein und natürlich auch die gelingsichere Kochanleitung für Zuhause!

DER PREIS FÜR DEN PRALL GEFÜLLTEN KORBE LIEGT BEI 169.- EURO

Unser designtes Körbchen ist wiederverwendbar!

Bestellungen per Tel: 069 795 33 979 oder per Mail an office@aureusfrankfurt.de.
Abholung im Restaurant an der Tagesbar, Dienstag bis Samstag von 17:00-18:00 Uhr.

UNTERSTÜTZT VON

Degussa 

**GOLD
KAMMER
FRANK
FURT**

79

AUREUS

DIE GOLDENE GANS, ZUBEREITUNG STEP BY STEP

GANS / MIND. HALTBARKEIT 5 TAGE IM KÜHLSCHRANK

Den Backofen auf 240° vorheizen / Heissluft. Diese Temperatur ist die Voraussetzung für das Perfekte gelingen Ihrer Goldenen Aureus Gans. Den Vakuumbbeutel mit Brust und Keulen für 10 Minuten im Spülbecken in warmes Wasser aus der Leitung legen. Jetzt Die Beutel Herausnehmen und aufschneiden – Die Golden Gänsekeule & Brust herausnehmen, und auf ein Blech legen.

Mit der Hautseite nach Oben bei 240°C auf der mittleren Schiene ins Rohr schieben und 20-25 Minuten braten, bis die Haut goldbraun ist. Je nach Herd kann das auch 4-6 Minuten länger dauern. Danach den Ofen ausschalten und die Gans bei geöffneter Backofentür ca. 5 Minuten ruhen lassen.

KLÖSE / MIND. HALTBARKEIT 5 TAGE IM KÜHLSCHRANK

Die Kartoffelklöße auspacken und im siedenden Wasser 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis sie hochsteigen. Dann noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Klöße herausheben und gut abtropfen lassen.

SAUCE / MIND. HALTBARKEIT 5 TAGE IM KÜHLSCHRANK

Unsere Jus ist mit viel liebe und Aufwand gekocht und freut sich nun Ihr Gänseessen zu veredeln. Nehmen Sie eine Sauteuse und kochen darin ca. 500 ml Wasser auf. Dann stellen sie die Flasche mit der Sauce für 10 Minuten hinein bis diese Flüssig ist. Wasser entfernen und die Sauce im Topf einmal aufkochen lassen.

ROTKOHL / MIND. HALTBARKEIT 5 TAGE IM KÜHLSCHRANK

Das Rotkohl ist nach alter Thüringer Art nach dem Rezept meiner Oma Magarete gekocht. Mit Äpfelchen, Preiselbeeren, gutem Rotwein, Schmalz und besten Zutaten ist das Rotkohl jetzt nur noch zu erwärmen und zu genießen.

GUTEN APPETIT!