



# GOTHENBORG GÅSEN

Gothenborgs gæs er helt specielle dyr, der nyder at have græs at gå på hver dag.

De er rolige og fortrolige dyr. De snakker med hinanden både tidlig morgen og i løbet af dagen. Gothenborg gæs har en naturlig lang levetid, på næsten seks måneder i sommerhalvåret, hvor der er masser af kløvergræs at mænge sig i.

Gåsen er en utrolig fin spise, som næsten ikke fås bedre.

Når du vælger en økologisk frilands gås fra Gothenborg, vælger du ikke kun en gås med mere smag og højere kvalitet, men du får også god samvittighed oven i købet.

**Besøg vores hjemmeside [www.gothenborg.dk](http://www.gothenborg.dk) eller webshoppen [www.gothenborgshop.dk](http://www.gothenborgshop.dk).**

*Lone & Lars Hødegaard*

# Sådan steges Gothenborg gåsen

Tag posen med indmad ud af gåsen, skær flomme, hals, gump og det yderste vingeled af, dette kan bruges til sovsen.

Gåsen tørres godt af og gnides med rigeligt salt. Gåsen kan fyldes med ønsket fyld, hvorefter enderne lukkes med et par kødnåle og vinger og lår bindes ind til kroppen med madsnor.

Læg den med brystet nedad i en bradepande, hæld lidt vand ved, så det lige dækker bunden og steg den ved 130 grader i 3 timer. Vend gåsen om på ryggen og skru op for varmen til 150 grader og steg videre ca. 3 timer. Gåsen har brug for god tid, beregn en times stegetid i alt per kilo, med fyld.

Et par gange undervejs hældes stegesky og fedt fra og over i sovsegryden, hæld et par skefulde over dyret. Bradepanden fyldes med lidt mere vand, så de gode safter ikke brænder på.

Hvis skindet ikke er blevet sprødt, så skru helt op for ovnen til sidst, men hold godt øje, der går ikke mange minutter, før skindet er brunt og sprødt. Lad stegen hvile utildækket i 20 minutter.

**God fornøjelse og velbekomme!**



**Gothenborg**  
v/ Lone Hedegaard  
Gothenborgvej 3  
8653 Them  
tlf. 8684 8014  
lone@gothenborg.dk

