

Mit Beko FlexiCrisp gelingt der perfekte Weihnachtsbraten

Weihnachten steht vor der Tür – der perfekte Anlass, um Familie und Freunde mit einem echten Festmahl zu verwöhnen. Doch wie gelingt ein Braten, der außen knusprig und innen saftig ist? Beko bietet mit der innovativen FlexiCrisp-Technologie die perfekte Lösung für diese Herausforderung.

Eschborn, 28. November 2024 – An den Festtagen muss der Braten einfach gelingen. Mit der FlexiCrisp-Technologie wird das zum Kinderspiel: Zum Ende der Garzeit wird FlexiCrisp für die perfekte Knusprigkeit für bis zu 15 Minuten zugeschaltet. Nutzer:innen wählen am Bedienpanel aus, auf welcher Ebene sich das Gargut befindet, und erhalten kurz darauf eine unvergleichlich krosse Kruste. So wird der Weihnachtsbraten garantiert zum Highlight – außen knusprig und innen butterzart. Beko zeigt Schritt für Schritt, wie Ihnen der perfekte festliche Weihnachtsbraten gelingt:



Die FlexiCrisp-Technologie von Beko sorgt für die perfekte krosse Kruste. © Beko Germany GmbH

Klassischer Weihnachtsgänsebraten mit knuspriger Haut

Zutaten, für 6 bis 8 Personen (je nach Beilagen):

1 Gans, bratfertig, ca. 4 kg
2 Äpfel
2 Orangen
2 Zwiebeln
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 EL Honig
1 EL Apfelessig
500 ml Wasser oder Gänsefond

Zubereitung:

Die Gans gründlich von innen und außen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Äpfel und Orangen in Stücke schneiden, die Zwiebeln vierteln und alles zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen in die Bauchhöhle der Gans füllen.

Die Keulen der Gans mit Küchengarn zusammenbinden und die Flügel unter die Gans legen, damit sie beim Braten nicht verbrennen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Gans mit der Brust nach oben auf einen Rost setzen und das Wasser oder den Gänsefond in die Fettpfanne darunter geben. Die Gans circa vier Stunden lang braten und gelegentlich mit dem eigenen Bratensaft übergießen. Ist Ihre Gans leichter oder schwerer? Rechnen Sie pro



Kilo mit etwa einer Stunde im Backofen. Die richtige Garzeit finden Sie am besten mit einem Bratenthermometer – bei einer Kerntemperatur von 80 °C, gemessen an der dicksten Stelle des Fleisches, ist die Gans durchgegart.

In einem kleinen Topf Honig und Apfelessig erhitzen und die Gans in den letzten 30 Minuten damit bestreichen.

Dazu passen zum Beispiel Kartoffelklöße und Rotkohl.

Für das perfekte Finish in den letzten 15 Minuten die FlexiCrisp-Technologie aktivieren. So erhält die Gans eine besonders knusprige, goldbraune Haut, während das Fleisch zart und saftig bleibt.

Einfache Reinigung mit der Pyrolyse-Funktion

Nach dem Festmahl mit der Familie den Ofen mühevoll schrubben? Das muss nicht sein! Der Beko Einbaubackofen BBIM12300XMPEF und das Einbauherdset BBUM13340XMPEF bieten eine praktische Pyrolyse-Funktion. Diese wandelt Fett- und Speiserückstände bei 480 °C in Asche um, die dann einfach mit einem feuchten Tuch entfernt werden kann – ganz ohne chemische Reinigungsmittel oder intensives Schrubben. So bleibt mehr Zeit für das, was wirklich zählt: Zeit mit den Liebsten.

Beko wünscht Ihnen eine zauberhafte Vorweihnachtszeit!

Über Beko

Beko ist eine der Top 3 Haushaltsgroßgeräte-Marken in Europa (Quelle: Euromonitor International Limited; Haushaltsgroßgeräte gemäß Hausgeräte 2024, nach Absatzvolumen, Daten aus 2023). Das Sortiment wird weltweit in über 140 Ländern vertrieben und umfasst Elektrogroßgeräte aus den Bereichen Kühlen & Gefrieren, Waschen & Trocknen sowie Kochen & Backen. Wie hoch die Qualität und wie stark die Umwelt- und Preis-/Leistungsmerkmale von Beko-Produkten sind, beweisen die regelmäßigen Auszeichnungen wichtiger europäischer Verbraucherorganisationen wie Stiftung Warentest. Beko entwickelt ausschließlich Produkte, mit deren Hilfe alle Konsumenten einen gesunden Lebensstil führen können. beko.com/de-de

Über die Beko Germany GmbH

Die Beko Germany GmbH ist ein Marktteilnehmer der Hausgerätebranche sowie der Consumer Electronics Branche. Das Unternehmen vertreibt in Deutschland die Marken Beko, eine der Top3 Haushaltsgroßgeräte-Marken in Europa (Quelle: Euromonitor International Limited; Haushaltsgroßgeräte gemäß Hausgeräte 2024, nach Absatzvolumen, Daten aus 2023), und Grundig, Europas einziger Vollsortimenter. Das Sortiment umfasst eine breite Palette innovativer und nachhaltiger Produkte.

Die Beko Germany GmbH mit Sitz in Eschborn ist Teil von Beko B.V.*, einem weltweit führenden Unternehmen in der Haushaltsgeräteindustrie. Mit über 40.000 Mitarbeiter:innen, Tochtergesellschaften in 53 Ländern und 31 Produktionsstätten in 9 Ländern spielt Beko eine zentrale Rolle in der globalen Organisation der Muttergesellschaft Arçelik. In den 28 Design-, Forschungs- und Entwicklungszentren arbeiten weltweit über 2.200 Forscher:innen, die bis heute mehr als 3.500 international erteilte Patente und Anmeldungen besitzen. Im Einklang mit der Unternehmensvision "Respecting the

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3 | 65760 Eschborn
presse.de@beko.com | beko.com/de-de

markenzeichen GmbH
Schwedlerstraße 6 | 60314 Frankfurt am Main
Victoria Böckle | Tel: +49 (0) 159 / 0680-3981
beko@markenzeichen.de



World, Respected Worldwide" ist Beko stolz darauf, als Teil der Muttergesellschaft zum 5. Mal hintereinander die höchste Punktzahl (Punktzahl 86/100, Datum: 27.10.2023) in der Kategorie DHP Household Durables für langlebige Konsumgüter des S&P Global Corporate Sustainability Assessment erreicht zu haben (basierend auf den Ergebnissen von Oktober 2023). Zudem ist die Beko Germany GmbH Partner von PLANT-MY-TREE®, WasteReduction sowie der Allianz für Entwicklung und Klima. [bekogermany.de](https://www.bekogermany.de)

* Beko B.V. ist ein Mitglied der Arçelik-Gruppe, zu der die internationalen Marken Beko und Grundig gehören.

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3 | 65760 Eschborn
presse.de@beko.com | beko.com/de-de

markenzeichen GmbH
Schwedlerstraße 6 | 60314 Frankfurt am Main
Victoria Böckle | Tel: +49 (0) 159 / 0680-3981
beko@markenzeichen.de