



Eskildsen

Die Gans richtig tranchieren

Der Festtagsbraten ist fertig gebräunt und duftet himmlisch – aber wie tranchiere ich eine Gans richtig? Wir zeigen es Ihnen in vier Schritten.



Schritt 1

Sie benötigen ein langes, scharfes Küchenmesser und eine Tranchiergabel. Die Gans mit einem schrägen Schnitt entlang des Brustbeines zu einer Seite hin öffnen.



Schritt 2

Die Haut um die Keule herum lösen, den Schenkel leicht nach außen biegen und das Gelenk durchtrennen.



Schritt 3

Die Gans mit der Tranchiergabel gut festhalten und den Flügel am Gelenk abtrennen.



Schritt 4

Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren. Zum Schluss das Brustfleisch parallel zum Brustbein vom Knochengerüst lösen.

TIPP:
Ziehen Sie zum Tranchieren eine Schürze an, um Spritzer auf der Kleidung zu vermeiden.

Jetzt können Sie die Gans nach Belieben mit den restlichen Beilagen anrichten und sich Ihren Festtagsbraten schmecken lassen.