Gans tranchieren

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 1 Portionen

Gans, küchenfertig	1 St.

Zubereitung

1. Die fertige Gans mit der Brustseite nach oben auf ein Schneidebrett legen. Küchengarn von der Keule lösen und mit einer Fleischgabel die Gans fixieren. Mit dem Messer rund um die Keule einschneiden, vorsichtig lösen und am Gelenk vom Körper trennen. Vorgang auf der anderen Seite wiederholen.

2. Mit dem Messer den Flügel am Körper einschneiden und am Gelenk durchtrennen. Flügel mit der Hand lösen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen.

3. Das Messer entlang des Brustbeins führen und unter die Gänsebrust führen, sodass sie sich von der Karkasse löst. Auf der anderen Seite wiederholen.

4. Gänsebrust ggf. in Scheiben schneiden und zusammen mit den Keulen und Flügeln auf einer Servierplatte anrichten. Zuletzt die Holzstäbchen abnehmen und die Füllung herausnehmen. Gans nach Belieben mit Beilagen und Sauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du eine Geflügelschere zur Hand hast, kannst du diese verwenden, um die Gänseflügel und -keulen noch leichter von der Karkasse zu lösen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	6640 kcal
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	760 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	400 g