



Eskildsen

GÄNSEMARKT WERMSDORF

Eine Gans tranchieren

Der Festtagsbraten ist fertig gebräunt und duftet himmlisch – aber wie tranchiere ich eine Gans richtig?
Wir zeigen es Ihnen in **vier einfachen 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 3

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



Schritt 2

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



Schritt 4

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

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

Unser Tipp:

Eine Küchenschürze vermeidet Spritzer auf der Kleidung.

*Guten Appetit wünscht
Familie Eskildsen*