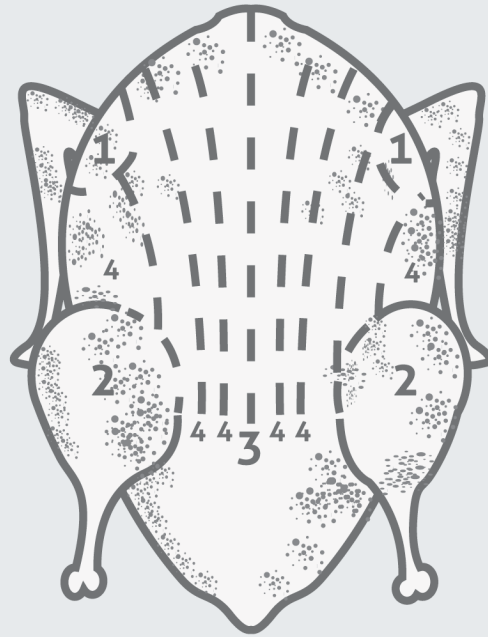


Das tranchieren einer gebratenen Weihnachtsgans

Die historische und morderne Methode



HISTORISCH

Nachdem die Gans fertig gebraten ist, trennt man als erstes die Flügelstutzen vom Körper. (1)

Dies geschieht durch einen Rundschnitt, wobei man soviel Fleisch vom Körper der Gans mit abtrennt, dass jeweils eine Portion Fleisch entsteht. Dies geschieht auch bei den Keulen, indem man diese im Gelenk vom Schenkel schneidet. (2)

Der Nächste Schnitt befindet sich in der Mitte der Brust, indem man diese mit einem Längsschnitt auftrennt. (3)

Nun schneidet man auf beiden Seiten, (siehe Abb.) das Brustfleisch in Scheiben herunter, (von Außen beginnend) bis man wieder am Brustknochen angelangt ist. (4)

Als letztes trennt man die Gans auf, um die Füllung freizulegen.

MODERN

Nachdem die Gans fertig gebraten ist, trennt man ebenfalls als erstes die Flügelstutzen und Keulen vom Körper. (1,2)

Danach trennt man die Gans in der Mitte, mit einem Längsschnitt am Brustkorb, auf (3) und schneidet die zwei entstandenen Bruststücke komplett am Knochen entlang herunter.

Als letztes schneidet man nun die zwei Bruststücken zum Servieren in Scheiben. (4)

