

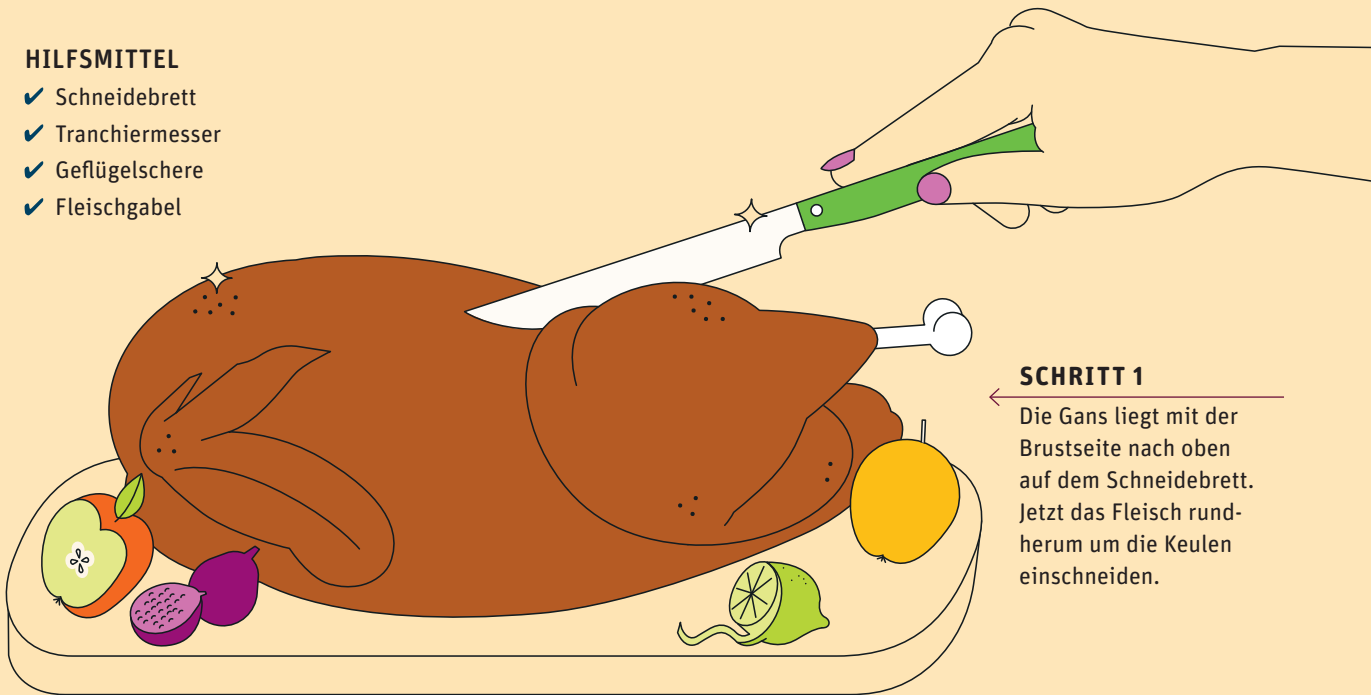
# GANS RICHTIG TRANCHIEREN

Der Gänsebraten hat Weihnachten Tradition. Doch wie tranchiert man ihn eigentlich? Mit unserer praktischen Schritt-für-Schritt-Anleitung ist es ganz einfach.



## HILFSMITTEL

- ✓ Schneidebrett
- ✓ Tranchiermesser
- ✓ Geflügelschere
- ✓ Fleischgabel

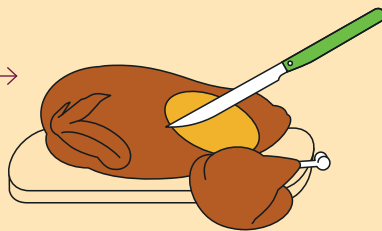


### SCHRITT 1

Die Gans liegt mit der Brustseite nach oben auf dem Schneidebrett. Jetzt das Fleisch rundherum um die Keulen einschneiden.

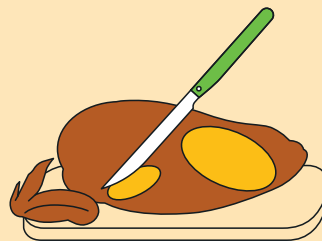
### SCHRITT 2

Die Keule etwas vom Körper wegdrücken und abschneiden. Auf beiden Seiten. Das geht gut mit einer Geflügelschere oder einem Tranchiermesser.



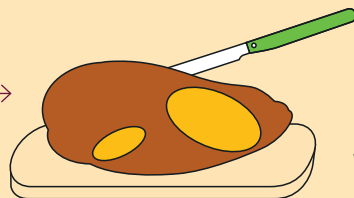
### SCHRITT 3

Das Gleiche mit den Flügeln machen. Da der Gänsebraten oft fettig und damit rutschig ist, kann er mit einer Fleischgabel von oben fixiert werden.



### SCHRITT 4

Mit der Messerspitze auf beiden Seiten vom Brust- bis zum Schlüsselbein schneiden. Mit der Klinge die Gänsebrust von den Rippen abheben.



### SCHRITT 5

Das zarte Gänsefleisch mit dem Tranchiermesser in möglichst gleich große Scheiben schneiden. Dann auf den Tellern anrichten. Guten Appetit!

