

# Gans einfach

Mit unseren Profi-Tipps wird das Tranchieren der Weihnachtsgans zum Kinderspiel.

## Schritt 1

Legen Sie das Geflügel auf den Rücken und ziehen Sie die Keule vom Rumpf der Gans weg. Dann setzen Sie das Messer am Gelenk an und schneiden bis auf den Knochen.

## Schritt 2

Jetzt können Sie die Keule noch etwas weiter wegziehen und dann am besten mit einer Geflügelschere abtrennen.

## Schritt 3

Nun ist das Filet an der Reihe. Um es vom Knochen zu lösen, schneiden Sie das Fleisch vorsichtig längs am Brustbein ein. Achten Sie darauf, möglichst nah am Knochen zu bleiben.

## Schritt 4

Zum krönenden Abschluss schneiden Sie die ausgelösten Stücke in nicht zu dicke Scheiben und richten Sie auf einer flachen, vorgewärmten Servierplatte an.

Wie viel Gans darf's denn sein?  
Gänse gibt es zwischen ca. 3,6 kg bis zu 4,6 kg. Welche Gewichtsklasse die richtige ist, hängt von der Anzahl der Gänge und Gäste ab. Am besten fragen Sie direkt beim Kauf.



Eine besonders appetitlich-dunkle Farbe bekommt die Gans, wenn Sie vor dem knusprig braten mit einem Pinsel eine dünne Schicht Honig auftragen.

Unser Dankeschön  
für die Tipps & Tricks  
geht an:



Hans Martin Bauer  
„Der Obere Wirt“ zum Queri  
Georg-Queri-Ring 9  
82346 Andechs-Frieding  
Tel: 08152/9183 0  
www.queri.de