



ZUBEREITUNG DER GANS

Die vorgegarte Gans auf ein Backfenrost mittlere Schiene bei 200°C in einen vorgewärmten Backofen geben.

Das Backblech, mit daumenbreit Wasser begießen und auf die unterste Schiene in den Backofen geben.

Für ca. 30 Minuten zu Ende garen.

Geflügel tranchieren

- großes Schneidebrett
- langes, dünnes, scharfes Messer
- ersatzweise Geflügelschere
- Tranchiergabel

Gebrauchsanleitung

- Nehmen Sie die gegarte Gans aus dem Backofen, leicht abtropfen lassen und legen sie mit der Brust nach oben auf ein geeignetes Schneidebrett.
- Trennen Sie zunächst die Keulen vom Körper, indem Sie mit dem Messer an den Gelenken entlang schneiden.
- Durchtrennen Sie das Gelenk so, dass Sie die Keulen im ganzen Stück entfernt bekommen.
- Für die Brust die Tranchiergabel so platzieren, dass die Gans in Position gehalten werden kann, ohne ins Fleisch zu stechen.
- Schneiden Sie direkt am Brustbein den Brustkorb von hinten nach vorne inklusive Flügel auf.
- Anschließend trennen Sie das Brustfleisch mithilfe der Gabel vom Knochen.
- Portionieren und servieren.

BEILAGE (Klöße)

- Wasser aufkochen
- Klöße hineingeben
- Kurz aufkochen
- 15 min ziehen lassen

Und nun, Guten Appetit!





ZUBEREITUNG DER ENTE

Die vorgegarte Ente auf einem Backofenrost mittlere Schiene bei 190°C in einen vorgewärmten Backofen geben.

Das Backblech mit etwas Wasser begießen und auf die unterste Schiene in den Backofen geben.

Für ca. 20 Minuten zu Ende garen.

Geflügel tranchieren

- großes Schneidebrett
- langes, dünnes, scharfes Messer
- ersatzweise Geflügelschere
- Tranchiergabel

Gebrauchsanleitung

- Nehmen Sie die gegarte Ente aus dem Backofen, leicht abtropfen lassen und legen sie mit der Brust nach oben auf ein geeignetes Schneidebrett.
- Trennen Sie zunächst die Keulen vom Körper, indem Sie mit dem Messer an den Gelenken entlang schneiden.
- Durchtrennen Sie das Gelenk so, dass Sie die Keulen im ganzen Stück entfernt bekommen.
- Für die Brust die Tranchiergabel so platzieren, dass die Ente in Position gehalten werden kann, ohne ins Fleisch zu stechen.
- Schneiden Sie direkt am Brustbein den Brustkorb von hinten nach vorne inklusive Flügel auf.
- Anschließend trennen Sie das Brustfleisch mithilfe der Gabel vom Knochen.
- Portionieren und servieren.

BEILAGE (Klöße)

- Wasser aufkochen
- Klöße hineingeben
- Kurz aufkochen
- 15 min ziehen lassen

Und nun, Guten Appetit!

