

# Zubereitung der Gans



Die Gans kann ungekühlt ca. 24 Stunden bei einer Temperatur bis 20 C gelagert werden.

Vor der Zubereitung die Folie entfernen, die Gans in der Bratschale liegen lassen.

Backofen auf 220 C vorheizen, Ober-und Unterhitze- Umluft auf 200 C

Sie benötigen 2 Töpfe;

1. Topf: 3 Liter Wasser einfüllen, 2 Esl. Salz hinein, Wasser zum Kochen bringen.

2. Topf: 3 Liter Wasser zum kochen bringen, dann auf kleiner Flamme den Beutel mit Rotkohl und der Gänsesauce ca. 20 min. erhitzen!

Jetzt die Aluschale mit der Gans in den vorgeheizten Ofen schieben - untere Einschubschiene auf einen Rost !

Die ungefüllte Gans etwa 30 Min., die gefüllte Gans etwa 45 Min. schön braun und knusprig machen.

Den ersten Topf mit dem kochenden Wasser auf halbe Flamme schalten.

Die Klöße vorsichtig in das Wasser legen, und so lange darin ziehen lassen, bis Sie oben schwimmen.

Herd abstellen, - erst zum Servieren aus dem Wasser in die Schüssel geben. Vorsicht heiß!

Eine Platte vorbereiten und die Gans aus der Aluschale heraus, direkt auf die Platte

und nun dürfen Sie die Gans zerlegen (tranchieren). - Siehe Nachfolgend -

Bei gefüllter Gans mit einem Löffel das Gefüllte heraus holen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Die Beilagen in Schüsseln umfüllen.

Sollten Sie noch Feldsalat bei uns mit bestellt haben - TIP

Bitte jetzt erst den Schmand, mit dem Feldsalat, kurz vor Verzehr vermischen, sonst fällt er zusammen!

Wir wünschen guten Appetit, eine angenehme und gesunde Zeit!

*Ihre Familie Bechtel und Team*

## Tranchieren ihres Gänsebratens

Die Platte mit der Gans den Gästen präsentieren und anschließend auf einer Wärmhalteplatte warm stellen, ohne dass sie die knusprig gebratene Haut im Bratensaft aufweicht.

Perfekt angerichtet, ein echter Augenschmaus - und so gelingt es.

1) Beginnen sie damit, den Bratensaft aus der Bauchhöhle heraustropfen zu lassen.

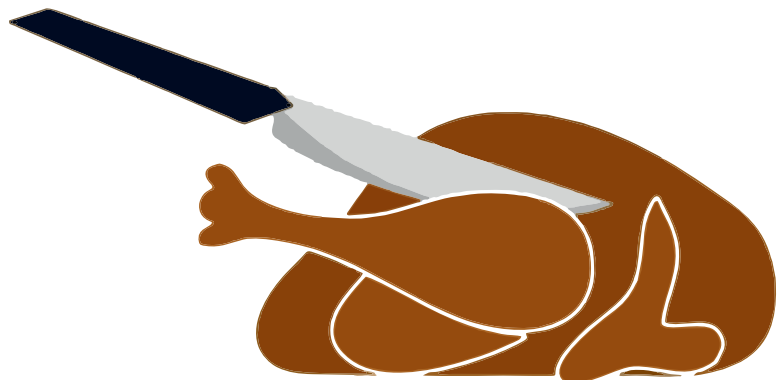
Dazu das Messer in die Bauchhöhle schieben, mit der Tranchiergabel am Halsteil dagegen halten

und die Gans hochheben. Anschließend die Gans schräg halten, damit der Bratensaft aus der Bauchhöhle abfließen kann.

2) Die Gans mit dem Tranchierbesteck von der Platte auf das Tranchierbrett heben. Sie soll auf dem Rücken liegen

und die Bauchöffnung zum Trancheur weisen.

3) Die Haut an der rechten Keule einschneiden.



4) Die Keule nach rechts wegdrücken, bis sich der Gelenknorpel löst.

5) Neben dem Knorpel die Keule mit einem geraden Schnitt abtrennen.

Die Keule soll mit der Haut nach oben zum Liegen kommen, damit die Haut knusprig bleibt.

Die linke Keule ebenso trennen und warm halten.

6) Zwischen der Ober- und Unterkeule mit der Tranchiergabel einstechen und die Keule am Knorpel mit einem geraden Schnitt durchtrennen.

Ober- und Unterkeulen zum Warmhalten auf die Platte zurückheben.

7) Die Gans umdrehen, sodass der Kragen zum Trancheur zeigt.

Die Karkasse an der Stelle, an der die rechte Keule abgetrennt wurde, mit der Tranchiergabeln fixieren.

Oberhalb des Flügels einschneiden und mit Druck nach unten das Flügelgelenk abtrennen.

Den Flügel umdrehen, sodass er mit der Haut nach oben zum Liegen kommt. Den anderen Flügel ebenso ablösen und beide Flügel auf die Platte zurücklegen und warm halten.

8) Die Gans umdrehen, sodass der Kragen zum Trancheur zeigt. Die Karkasse an der Stelle, an der die rechte Keule abgetrennt wurde, mit der Tranchiergabeln fixieren.

Oberhalb des Flügels einschneiden und mit Druck nach unten das Flügelgelenk abtrennen.

Den Flügel umdrehen, sodass er mit der Haut nach oben zum Liegen kommt.

Den anderen Flügel ebenso ablösen und beide Flügel auf die Platte zurücklegen und warm halten.

9) Nun das Tranchiermesser leicht nach außen drehen und über die Rippen nach unten gleiten lassen.

Die Gans um 180° drehen und die zweite Brusthälfte ebenso von der Karkasse lösen.

10) Das Brustfleisch mit der Tranchiergabeln fixieren und Tranchen in einer Stärke von ca. 2cm schneiden. Die Tranchen auf die Platte zurückheben und warmstellen.

11) Die Karkasse umdrehen und die Austern herauslösen.

12) Brust- und Keulenfleisch auf den heißen Tellern mit den Beilagen anrichten.

