

Tranchieranleitung einer Gans

1.

Bitte legen Sie die Gans auf den Rücken. Zunächst wird mit dem Tranchierbesteck eine Keule abgetrennt. Wichtig ist, im Bogen weit zum Rücken hin zu schneiden, um möglichst viel Haut und Fleisch mitzunehmen. Das Gelenk löst sich in der Regel von allein.



2.

Anschließend teilen Sie die Oberkeule, von der Unterkeule. Eine Keule ergibt zwei Portionen.

3.

Um die Brust vom Knochen zu trennen, wird ein langer Schnitt in der Mitte des Brustkorbes gesetzt.

Am Kopfende schneiden Sie entlang des Glücksknochens (*), einen leichten Bogen. Trennen Sie den Flügelknochen von der Brust und teilen Sie diese in zwei Teile. Eine Brust ergibt zwei Portionen



4.

Anschließend verfahren Sie mit der zweiten Hälfte der Gans wie in den Schritten 1-3.



(*)

Wenn zwei versuchen, den V-förmigen Brustknochen der Gans zu zerbrechen,

so geht der geheime Wunsch dessen in Erfüllung, der das größere Stück in den Händen zurückbehält.

Auch die Knochenfarbe hat angeblich eine zukunftsweisende Bedeutung.

Ist der Knochen weißlich, so gibt es einen harten Winter.

Hat er eine rote Farbe, so gehen im Winter die Vorräte nicht aus.

