

## ZUBEREITEN UND TRANCHIEREN IHRER GANS

1. Backofen auf 140° vorheizen (Ober- und Unterhitze, falls möglich mit Umluft).
2. Kochbeutel aufschneiden und die vorgegarte Gans aus dem Kochbeutel nehmen und vorsichtig mit der Brustseite nach oben auf ein nicht zu flaches Backblech legen.
3. 125 ml Wasser mit auf das Backblech geben.
4. Nun das Blech mit der Gans mittig in den Ofen schieben und für 20 Minuten heiß werden lassen; bei einer halben Gans genügen 10 bis 15 Minuten.
5. Danach die Ofentemperatur auf 240° erhöhen und die Gans knusprig backen. Das dürfte nach etwa 20 Minuten der Fall sein, ohne Umluft etwas später. Einfach ab und zu nachschauen, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
6. Wenn nötig, helfen Sie mit der Grillfunktion nach!

### **In der Zwischenzeit können Sie die vorgegarten Beilagen erhitzen:**

1. Kochtopf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen und die Klöße bzw. Knödel hineingeben. Jetzt die Hitze verringern und die Klöße / Knödel etwa 20 Minuten erwärmen.
2. Einen Kochtopf für das Apfelrotkraut auf den Herd stellen und das Apfelrotkraut langsam erhitzen.
3. Die Soße ebenfalls in einem Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.



## Das fachgerechte „Tranchieren“, also das Zerlegen Ihrer Gans

1. Den fertigen Gänsebraten auf einem großen Schneidebrett auf den Rücken legen. Mit der Fleischgabel können Sie den Braten fixieren. Mit einem Messer die Flügel am Körper einschneiden und die Gelenke durchtrennen. Die beiden Keulen mit dem Messer rundherum einschneiden und dann das Gelenk durchtrennen. Die Fleischgabel hilft beim tranchieren, um den Braten in einer zum Schneiden gut geeigneten und sicheren Position zu halten.
2. Die Keulen auf die Hautseite legen und im Gelenk durchtrennen. So können sie gut in Ober- und Unterkeulen geteilt und portioniert werden.
3. Das Brustfleisch jeweils parallel zum Brustbein heraus schneiden. Anschließend das Brustfilet mit der Haut nach oben auf das Brett legen und schräg in kleine Tranchen schneiden.
4. Und jetzt das Wichtigste: Guten Appetit!

**Tipp:** Wenn Sie eine gute Geflügelschere zur Hand haben, lassen sich die Gelenke von Flügeln und Keulen einfacher trennen!

