

Tranchieranleitung für vorbereitete Gänse

1. Die Gans mit der Brust nach oben auf ein großes Brett legen.
2. Mit der Tranchiergabel seitlich in den Braten stechen und festhalten.
3. Mit dem Tranchiermesser die beiden Keulen in der Körperfalte einschneiden (nicht abschneiden).
4. Beide Brusthälften am Brustbein bis zum Kropf einschneiden und das Fleisch vom Körper lösen.
5. Jetzt den Flügelknochen im Gelenk abtrennen...
6. ...und die Keulen ablösen (aus dem Gelenk drücken und abschneiden).

Guten Appetit wünscht

das Team vom Hoflokal



Hoflokal

direkt am Erlebnis-Zoo Hannover
Adenauerallee 1 · 30175 Hannover
Tel: 0511 / 9 36 77 - 700

info@hoflokal.de · [hoflokal.de](https://www.hoflokal.de)

Stand 11.2022; Änderungen vorbehalten

Backanleitung für vorbereitete kalte Gänse

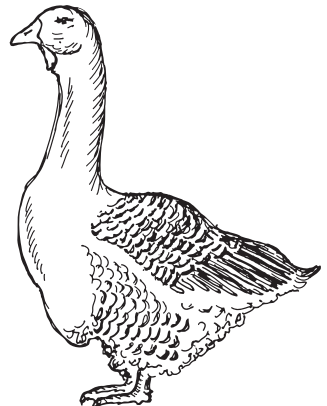
Zuerst den Backofen auf 150°C vorheizen und die Bratäpfel aus dem Einsatz mit der Gans nehmen. Deck die Gans mit Alufolie ab und schieb diese für eine halbe Stunde in den vorgeheizten Ofen. Währenddessen setzt leicht gesalzenes Wasser für die Kartoffelklöße auf und füll den Rotkohl und die Soße jeweils in einen Kochtopf, um diese später für ca. 20 Minuten langsam zu erhitzen.

Gib die Klöße bitte in das kochende Wasser und lass sie 20 Minuten ziehen. Nach der halben Stunde stell den Ofen auf 180°C, entferne die Alufolie von der Gans und lass diese eine weitere Viertelstunde im Ofen. Jetzt wird es Zeit die Bratäpfel dazu zu legen und die Gans mit Honig oder Schmalz zu bestreichen und ein letztes Mal für 5 bis 10 Minuten in den Ofen zu stellen.

Bitte beobachte die Gans in den letzten 20 Minuten, damit sie nicht zu dunkel wird. Leider verhält sich jeder Ofen anders, von daher sind unsere Angaben zur Temperatur und Zeit als ungefähre Richtwerte zu sehen.

Jetzt empfehlen wir die Gans auf einen Tranchierbrett entsprechend der beigelegten Anleitung vor den Gästen zu zerlegen und die Beilagen in separaten Geschirr zu servieren.

Wir wünschen einen Guten Appetit.



Hoflokal

direkt am Erlebnis-Zoo Hannover
Adenauerallee 1 · 30175 Hannover
Tel: 0511 / 9 36 77 - 700
info@hoflokal.de · [hoflokal.de](https://www.hoflokal.de)

Stand 11.2022: Änderungen vorbehalten