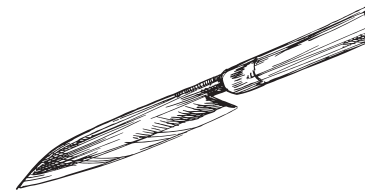
Hoflokal

saisonal · regional



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).

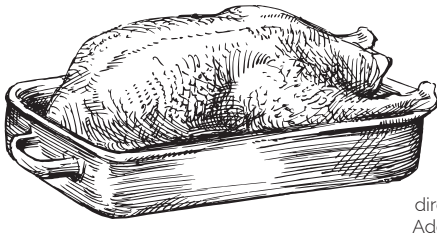
4. Beide Brusthälften am Brustbein bis zum Kropf einschneiden und das Fleisch vom Körper lösen.

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**
Stand 11.2022; Änderungen vorbehalten