

Abbalgen von Kaninchen im Schnellverfahren



Abb. 1:
Zum Abbalgen von Kaninchen gibt es zwei Methoden:

1. Abbalgen wie beim Hasen
2. Abbalgen im Schnellverfahren



Abb. 2:
Mit einer Hand Balg in der Rückenmitte fassen und vom Körper abziehen, damit das Messer eingestochen werden kann, ohne das Wildbret zu beschädigen. Messer einstechen und den Balg quer zum Wildkörper 4 bis 5 cm durchtrennen, damit eine Öffnung für die Finger entsteht.



Abb. 3:
Mit beiden Händen in die Schnittführung greifen und den Balg in Richtung Kopf und Blume auseinanderziehen.



Abb. 4:
Der Balg reißt rund um den Wildkörper von selbst ein.

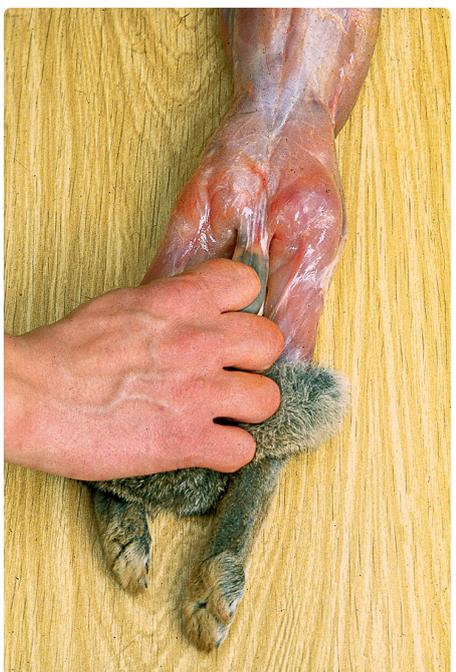


Abb. 5:
Mit den Fingern den Balg vorsichtig von den Schlegeln ziehen, denn er reißt hier leicht ab.



Abb. 6:
Mit den Vorderläufen wird genauso verfahren.

Abbalgen von Kaninchen im Schnellverfahren



Abb. 7:
Zum Abtrennen der Vorderläufe werden am Gelenk mit dem Messer die Sehnen abgeschärft ...

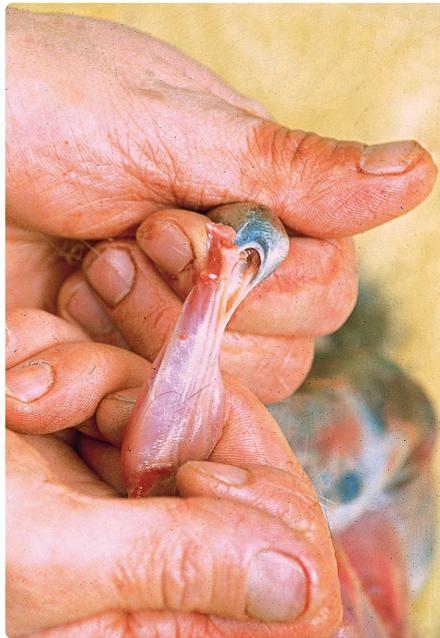


Abb. 8:
... und mit den Fingern der Laufknochen am Gelenk gebrochen.

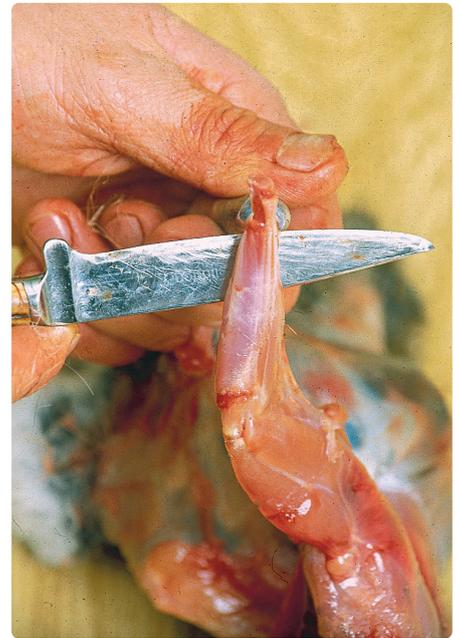


Abb. 9:
Die restlichen Sehnen werden mit dem Messer abgetrennt.



Abb. 10:
Zum Abtrennen des Kopfes rundherum mit dem Messer am Hals einschneiden ...



Abb. 11:
... und den Kopf abdrehen.



Abb. 12:
Blume abschärfen:
Mit dem Messer den Schwanzwirbel durchtrennen.

Abbalgen von Kaninchen im Schnellverfahren



Abb. 13:
Die Hinterläufe am Sprunggelenk einschneiden und abbrechen.
Am Balg verbleiben: die Blume, untere Teile der Läufe, der Kopf



Abb. 14:
Der Sitz der Drüsen unter der Blume ist deutlich zu sehen. Nach dem Öffnen des Schlosses und dem Entfernen der Blase werden die Drüsen und der Dornfortsatz abgetrennt.



Abb. 15:
Nicht entfernte Drüsen oder mit dem Messer auf das Wildbret übertragenes Drüsensekret bewirken eine erhebliche negative Geschmacksveränderung beim zubereiteten Wildbret.