

Aufbrechen eines Rehbocks mit Schuss durchs Gescheide:

Weich geschossene Stücke bricht man am besten an den Hinterläufen aufgehängt in der Wildkammer auf, wo gutes Licht und sauberes Wasser zur Verfügung steht. Man kann es aber auch im Wald so machen, wenn man zwei Fleischhaken dabei hat und die Entfernung zur Wildkammer zu groß ist. Eine Wanne unter dem Stück fängt die größten Brocken auf.



Zuerst wird der Träger aufgeschärft und Schlund und Drossel bis zum Stich gelöst.



Dann wird mit dem Messer tief von unten in die Kammer gestochen. So kann schon Schweiß, je nach Schuss auch mit Panseninhalt vermischt, abfließen.



Anschließend wird der Brustkorb von unten aufgetrennt, entweder mit dem Messer oder der Schere. Danach ebenfalls die Bauchdecke bis zum Pinsel.



Nun werden Pinsel und Brunftkugeln abgeschärft.



Nun wird die Bauchdecke über dem kleinen Gescheide bis zum Keulenbeginn geöffnet.



Jetzt sieht man den ganzen grün-roten Schlamassel im Bauch- und Brustraum offen liegen.



Das Gescheide sinkt, der Schwerkraft gehorchend, nach unten Richtung Brustkorb, wo die Verschmutzung nichts ausmacht. Das Messer wird abgespült.



Die Keulen werden getrennt, in dem man mit dem Messer in der Mitte bis auf den Schlossknochen schneidet.



Mit der Rosenschere wird die Schlossnaht aufgetrennt und das Schloss aufgebrochen.



Enddarm und Blase sind nun freigelegt...



und werden sauber mit dem Messer ausgelöst.



Der Darm wird weiter Richtung Brustkorb vom Körper abgeschärft (einfach die Haltebänder durchtrennen).



Um so mehr Haltebänder durchtrennt sind, um so mehr sackt das Gescheide nach unten.



Das Zwerchfell wird ebenfalls am Brustkorb entlang abgeschärft. Die Filets werden durch eine Haut geschützt und bleiben sauber.



Das Gescheide wird immer weiter nach unten gelöst. Dort, wo es aus dem Körper herausgetreten ist, wird die Bauchdecke eingeschnitten, damit diese Teile nicht „bremsen“. Man sieht gut die grüne Pampe.



Der ganze Schlampampes fällt, wenn alle Organe gelöst wurden, in die Wildwanne.



Da hängt er nun, Keulen und Rücken mit Filets sind sauber, an den Rippen und Bauchlappen sind noch Blutergüsse und Panseninhalt.



Zuerst wird die Decke und Bauchlappen großzügig weggeschärft, um den Grad der Verschmutzung festzustellen.



Die verschmutzten Rippen werden mit der Rosenschere entfernt.



Die andere Seite wird genauso behandelt, erst mit dem Messer



dann mit der Schere.



Wenn alle Verschmutzungen abgeschärft sind, wird das Stück von den Keulen nach unten mit sauberem Wasser ausgespritzt. Die Rippen lassen sich von innen leicht säubern, da hier nur glatte Haut ist. Das fertige Stück lässt man abtrocknen, bevor es in die Kühlung kommt.

