

Aufbrechen eines Überläuferkeilers im Hängen mit Ringeln

Man nehme einen handelsüblichen Überläuferkeiler



Zum Aufhängen von Wild empfiehlt es sich, wenn die Läufe nicht gekappt werden, auf der Laufunterseite oberhalb der Schalen mit einem Schnitt längs des Hinterlaufes die große Sehne freizulegen und den Haken hier einzufädeln.



Keine Angst, das hält.



Dann zieht man das Stück soweit hoch, dass dessen Hinterausgang (Waidloch) in bequemer Arbeitshöhe liegt, fasst mit zwei Fingern den Rand des Enddarms und schneidet diesen rundherum frei. Schnitte immer parallel zum Darmverlauf am Becken entlang. Eine schmale Messerklinge, an der Spitze scharf, ist von Vorteil.



Man muss nicht weit in den Körper hinein schneiden, 4-5 cm reichen und die Blase wird auch nicht verletzt.



Wenn der Enddarm rundherum gelöst ist, kann man ihn leicht ein Stück herausziehen, da er nur an dünnen Haltebändern im Körper aufgehängt ist.



Dann wird der Pinsel gelöst und



mitsamt den Harn- und Samenleiter Richtung Keulen und Hoden (Klötze) gelöst.



Zwischen den Keulen hindurch



bis zu den Klötzen, die auch rausgelöst werden.



Dann wird die Bauchdecke direkt vor den Keulen geöffnet. Da durch die Schwerkraft alle Därme Richtung Brustkorb gerutscht sind, kann hierbei gefahrlos geschnitten werden.



Die Därme werden weiter unten durch die Hand geschützt.



Der Schnitt geht weiter durch Brustkorb und Hals bis zum Kinnwinkel. Die untergestellte Wildwanne fängt alles, was rausläuft oder –fällt auf.



Die Därme hängen jetzt etwas heraus, fallen aber nicht runter.





Enddarm und Blase werden nun mit sanften, aber stetigen Zug nach innen gezogen

Die feinen Haltebänder der Därme werden durchtrennt und die Därme sacken immer weiter nach unten.





Wenn man ans Zwerchfell gelangt, liegen die Verdauungsorgane wie auf dem Präsentierteller. Das Zwerchfell wird durchtrennt und die Zwerchfellpfeiler bleiben stehen. Sie liegen zwischen den Nieren.

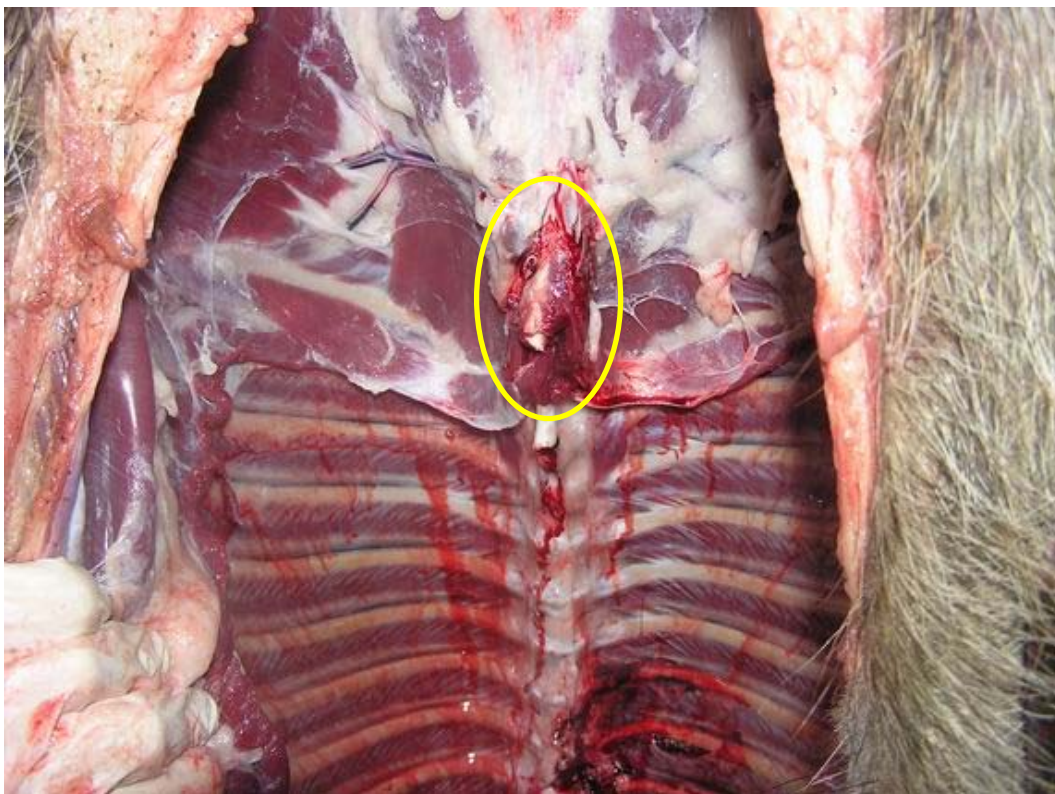
Das Zwerchfell ist durchtrennt, alle Organe bis auf die Nieren sind weit in den Brustkorb hinabgesackt. Das Bauchfell ist weiterhin über dem Filet und schützt dieses, die Zwerchfellpfeiler sind noch da. Das Fett im Bauchraum (Flomen) wird auch noch entfernt. Es kann im körperwarmen Zustand leicht herausgezogen werden.





Lunge, Herz usw. werden auch gelöst, so dass der ganze Aufbruch in die Wanne sackt. Jetzt wird noch die Drossel mit Schlund gelöst und bei Verschmutzungen diese mit weichem Wasserstrahl entfernt.

Und hier noch mal die Zwerchfellpfeiler, das Flomen und die Nieren wurden auch entfernt.



Jetzt lässt man das Stück einige Zeit abtrocknen und abkühlen (Mückenschutz !), bevor es in die Kühlung kommt.