

Gegrillte Gans am Spieß

Zutaten für 8 Portionen:



6 kg Gans (Bio)
2 Orange
3 Äpfel
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Majoran
Beifuß

1. Für die **gegrillte Gans am Spieß** die Gans aus dem Kühlschrank geben und auf Zimmertemperatur bringen. Die Bürzeldrüse, Innereien, sichtbares Fett und die Flügel spitzen entfernen.
2. Für die Gansfülle braten Sie Orangenstücke und Apfelspalten in wenig Fett scharf an. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Majoran und Beifuß.
3. Die Gans mit einer Hand voll Salz innen einreiben. Die Fülle einfüllen und zunähen.
4. Die gefüllte Gans auf einem Spieß montieren und grillen.
5. Mit einem Kugelholzgrill (Durchmesser 57 cm):
Eine Wasserschale bereit stellen. 25 Holzbriketts links und rechts neben der Wasserschale auflegen. Für jede weitere Stunde 7 weitere Briketts verwenden.
Temperatur: 170° C und 200° C
Dauer 3,25 Stunden bzw. bis die Gans eine Kerntemperatur von 75°C hat.

Tipp:

Zwischendurch mit Suppe ca. halbstündlich bepinseln und kurz vor der Fertigstellung mit Glasur bestreichen.

Auch ein wunderbares Rezept für **Wintergriller**. Egal, ob als Weihnachtsgans oder zu Silvester oder einfach für die Schneeparty!

Empfohlene Beilagen:

Knödel
sonstiges