

# Martinsgans



## FÜR DIE FÜLLUNG:

1 mittelgroße Zwiebel, feingewürfelt  
200 g Schmand  
50 ml Weißwein  
3 Eier  
10 Scheiben Rosinenbrot  
5 g Beifuß, getrocknet  
100 g geschälte Maronen, feingehackt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskat

## FÜR DEN RUB:

5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet  
35 g Meersalz  
25 g brauner Zucker  
15 g Paprika  
15 g Kräuter der Provence  
4,5 - 5 kg Gans

## ZUBEREITUNG

- 01** Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, ohne dass diese Farbe bekommen. Mit Weißwein ablöschen.
- 02** Das Rosinenbrot in etwa 1cm dicke Würfel schneiden. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat und Beifuß verrühren, dann den Schmand hinzugeben. Die Brotwürfel und die Maronen unterrühren und die Füllung eine halbe Stunde ziehen lassen.
- 03** Die Gans von innen sowie von außen waschen und abtrocknen. Die Flügel der Gans entfernen und die Haut an der Unterseite mehrmals einstechen. Nun die Gans von innen und außen mit dem Rub würzen, mit der vorbereiteten Füllung füllen und verschließen.
- 04** Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (140-160°C) vorbereiten. Hierfür die Roste aus dem Grill nehmen und eine Alutropfschale (Auflaufform) mit etwas Wasser füllen und auf die Aromaschienen stellen.
- 05** Die Gans auf den Drehspieß stecken. Diesen auf dem Grill befestigen, sodass die Gans mittig über der Schale platziert ist.
- 06** Die Gans über indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 80°C erreicht ist. Die Gans danach noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.