



Gans

Für 4 - 8 Portionen

Zutaten:

1	Gans
½	Rosmarin, Bund
½	Thymian, Bund
½	Salbei, Bund
½	Bohnenkraut
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Gansfett:

4	Äpfel
4	Quitten
100 g	Zwiebeln
½	Limette
250 g	Schweinschmalz

Vorbereitung:

Eine Zwei-Zonen-Grut für mittlere Hitze vorbereiten **Indirekt 200 C°**.
Als Tropfschale eine große Weber Style Grillform verwenden.

Gänsefett:

Äpfel und Quitten vierteln, Kerngehäuse entfernen. Zwiebeln schälen, in walnussgroße Stücke schneiden und in die Weber Style Grillform legen.

Zubereitung:

Die küchenfertige Gans von innen und außen mit fließend Wasser abspülen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen. Das sichtbare Fett in der Öffnung vom Bauch entfernen. Die Flügel der Gans in den Gelenken einknicken und nach hinten auf den Rücken drehen. Die Flügel mit Küchengarn zusammenbinden. So können die Flügelspitzen beim Grillen nicht verbrennen.

Damit das Fett beim Grillen ablaufen kann, sticht man die Haut auf der Unterseite der Flügel mehrmals mit einer Gabel ein. Die Gans von innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die frischen Kräuter grob schneiden und in die Bauchhöhle der Gans geben.

Die Gans mit der Brust nach oben auf den Grillrost legen.

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g
Messerspitze 1 g



Nach ca. 1 Stunde das Gänsefett und die Früchte aus der Grillform abgießen und mit dem Schweinschmalz und den Früchten durch eine Flotte Lotte drehen, jetzt die Masse in den Kühlschrank stellen.

Nun die Gans noch ca. 2 Stunden weiter grillen.

Tipp: Am Ende der Garzeit die Gans mit eiskaltem Wasser einstreichen.

Grillen: Mittlere Hitze indirekt auf 180° Grad

Grill: One-Touch Gold 57

Kerntemp.: 83° Grad

Zeit: ca. 3 Stunden

Hilfsmittel: Weber Style Digitales Thermometer, Flotte Lotte