



# Weihnachtsgans vom Gasgrill

by Joscha Bastians



Was darf an Weihnachten nicht fehlen? Natürlich die leckere, knusprige & saftige Gans!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Die Gans trocken tupfen und anschließend die restlichen Federn und Federkiele entfernen. Wenn möglich mit der Hand, sonst nehmt ihr euch eine Pinzette.
2. Falls Innereien vorhanden sind, diese entfernen. Außerdem überschüssige Fettstücke, am Unterteil, herausreisen. Nun noch die Haut am Hals kürzen
  - Wenn nur noch wenig Haut vorhanden ist, bleibt diese dran, da sie zum Verschließen benötigt wird
3. Die Flügel aufspannen und die Haut durchtrennen bis zum Gelenk. Das Gelenk nun aufbrechen und mit der Schere oder dem Messer weiter abtrennen
4. Die Schwanzspitze (den Bürzel) abschneiden.
5. Einen großen Topf oder Dutch Oven, 3/4 mit Wasser füllen und auf dem Seitenkochfeld oder der Sizzle Zone erhitzen. Ins Wasser kommen außerdem die Kerngehäuse eurer nun geschnittenen Äpfel bzw. die Abschnitte und die Schale eurer Zwiebeln. Des Weiteren gebt ihr ein paar Beifuß Stängel hinzu und eine ordentliche Menge Salz.
6. Wenn das Wasser aufkocht, wird die Gans hinzugegeben und für 1 Stunde im Sud köcheln lassen.
7. Währenddessen die Zwiebeln und Äpfel vierteln. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit Beifuß vermengen und anschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken.
8. Nach ca. 50min köcheln der Gans, den Grill mit indirekter Zone vorheizen. Dafür die beiden äußeren Brenner einschalten, so dass eine Deckeltemperatur von 180-200°C vorherrscht. In der Mitte die Ikea Koncis Form/ bzw. GN Schale platzieren und 1-2 L des Suds geben.

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Auflaufform mit Rost (z.B. Ikea Koncis Schale) oder GN Behälter
- evtl. Pinzette
- Schüssel
- Marinadenhandschuhe
- 1 großer Topf o. 12er Dutch Oven

### Zutaten: 3-4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
Ca. 4kg	Gans
2	Äpfel
2	Zwiebeln
Etwas	Salz für Wasser & Gans
Etwas	Beifuß

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- auf 1L Wasser ca. 10g Salz für das Nudelwasser nutzen

---

9. Nach Ablauf der 60min, die Gans aus dem Wasser nehmen, mit den Zwiebeln, Äpfeln & Beifuß befüllen und anschließend mit der Brustseite nach Unten, auf die Ikea Koncis Schale legen. Jetzt noch mit etwas Salz bestreuen und den Deckel schließen.

10. Nach 20-30min die Gans wenden, damit auch die Brustseite nun schöne Röstaromen sammeln kann und ebenfalls mit Salz einreiben.

11. Nach weiteren ca. 40min ist die Gans endlich fertig. Falls ihr nun noch nicht die gewünschten Röstaromen habt, könnt ihr die Gans auch ohne Probleme noch 10-20min weiter auf dem Grill lassen.

Backofen: Heißluft bei 190°C

