



Weihnachtsgans vom Gasgrill

by Joscha Bastians



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

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Gans mit kaltem, klarem Wasser vorsichtig abspülen
2. Gans vorbereiten (Federkiele herausziehen, Flügelspitzen abschneiden, Würfel abschneiden, überschüssiges Fett rausziehen)
3. Die Gans von innen und außen kräftig mit Salz und das Innere zusätzlich mit Pfeffer würzen
4. Ihr habt 24h Vorlaufzeit? Dann legt die Gans in eine 5%ige Brine ein (14,25 Liter Wasser + 750g Salz & Gewürze nach Belieben)
5. Die Füllung vorbereiten. (Verschiedene Füllungen sind möglich. Ich liebe die klassische Füllung mit Maronen und Äpfeln)
 - 4 Äpfel grob vierteln, 800g Maronen, Majoran, Salz, Pfeffer, 4 EL Orangensaft
6. Grill auf 130 Grad vorheizen. Genug Gas vorhanden haben. Gans auf eine Ikea Koncis Form. 1,5L Geflügelfond in die Schale geben. Indirekt auf den Grill stellen. Kerntemperatur auf 70 Grad Celsius. Alle 30 Minuten übergießen. Kernthermometer zwischen Keule und Bauch
7. Temperatur auf 220 Grad Celsius hochstellen. Bis die Gans eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht hat
 - Die Gans braucht eine Kerntemperatur von 80-90 Grad. Bei 80 Grad ist sie noch leicht rosa, bei 90 Grad ganz durch

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen
- Auflaufform mit Rost (z.B. Ikea Koncis Schale)
- Metzgergarn
- Zahnstocher
- Schüssel
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 4-6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
4-6kg	Gans
4	Äpfel
800g	Maronen
4EL	Orangensaft
1,5L	Geflügelfond
Etwas	Salz & Pfeffer
Etwas	Majoran

Tipps:

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

- Achtet darauf, dass das Wasser beim Abspülen der Gans nicht auf Arbeitsflächen oder Lebensmittel spritzt, da sich sonst Salmonellen verteilen