

aus der Otto Gourmet Küche

Gefüllte Gans

vom Grill

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 4-5 Std.



Zutaten

Gans: ca. 4,5 kg Gans (Art. [413](#))
Gansfein Gewürz by Thomas Bühner (Art. [8470](#))

Füllung:

- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
- etwas Butter
- 50 ml Weißwein
- 3 Eier (Größe L)
- 100 g Schmand
- 100 ml Sahne (30 %)
- 5 Brioche (Milch-)Brötchen
- 300 g Apfelscheiben (getrocknet)
- Abrieb einer Orange
- 1 Bund Petersilie (fein geschnitten)
- etwas Thymian (gemahlen)
- etwas Zimt (gemahlen)
- Salz & Pfeffer (z. B. Art. [8454](#))

Vorbereitung

Füllung

- Gewürfelte Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen, in eine Schüssel geben und kalt werden lassen.
- Äpfel in kleine Würfel schneiden.
- Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden.
- Eier mit Salz und Pfeffer schaumig schlagen, Schmand, Sahne und Äpfel hinzufügen und glatt verrühren.
- Zwiebel-Knoblauch Masse mit den Brötchenwürfeln, Orangenabrieb, Petersilie, Thymian, Zimt und der Ei-Masse gründlich vermischen.
- Die fertige Masse 15 Minuten ziehen lassen.

Grill

- Grill für indirektes Grillen bei 120-140 °C vorbereiten und eine große Aluschale mit Wasser unter den Grillrost stellen.

aus der Otto Gourmet Küche

Gans

- Die küchenfertige Gans von außen und innen mit Küchenpapier abtupfen.
- Die Flügel mit einer Geflügelschere abschneiden.
- Damit das Fett beim Grillen ablaufen kann, die Haut auf der Unterseite der Gans mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Die Gans von außen und innen mit der Gansfein Gewürzmischung einreiben. Mit der vorbereiteten Masse füllen und mit Holzspießen verschließen.

Zubereitung

- Die Gans mit der Brust nach oben auf die indirekte Zone des Grills stellen.
- Die Nadel eines geeigneten [Fleischthermometers](#) mittig in eine Keule der Gans stecken.
- Die Gans ca. 2,5 bis 3 Stunden bei 120-140 °C indirekt Grillen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.
- Dann die indirekte Zone auf 180-200 °C anheizen und die Gans ca. 30 Minuten (bis sie schön gebräunt ist) weiter grillen. Die Kerntemperatur sollte 83 °C sein.

Servieren

- Die Gans tranchieren und jedem Gast etwas von der Füllung als Beilage auf den Teller geben.
- Als weitere Beilagen können Kürbis oder Blaukraut gereicht werden.

Guten Appetit!