

# Gans vom Drehspieß

## Gans vom Drehspieß für 4 Portionen

### Zutaten:

1 Gans (4 kg)  
1 Zwiebel  
1 Apfel  
1 Orange  
4 EL Thymianblätter  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Gans putzen und von innen und außen gut salzen und pfeffern. Die Orange abreiben, die Gans einölen und mit Abrieb und dem Thymian einreiben. Mit der Zwiebel und dem Obst füllen und mit Zahnstochern und Schnur verschließen. Auf den Drehspieß stecken und mit den Spießgabeln arretieren. Über einer großen Weber® Alu -Tropfschale bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden am Drehspieß grillen – dabei immer wieder mit dem aufgefangenen Bratensaft übergießen.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze

Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Grillzeit: ca. 2 Stunden

Hilfsmittel: Weber® Drehspieß, Weber® Alu-Tropfschale