

Gans vom Grill

Gans vom Grill für 8-12 Portionen

Zutaten:

1 Gans (2,5-4 kg)
8 Zwiebeln, geviertelt
4 EL Thymianblätter
Salz
Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Die Gans putzen und von innen und außen gut salzen, pfeffern und mit den Thymianblättern einreiben. Mit den Zwiebeln füllen und mit Zahnstochern und Schnur verschließen. Auf den Weber Drehspieß stecken, und mit den Spießgabeln befestigen. Alternativ im indirekten Bereich des Grills platzieren. Über einer großen Weber Alu-Tropfschale bei indirekter, mittlerer Hitze (160 °C) ca. 2 Stunden grillen. Dabei immer wieder mit dem aufgefangenen Bratensaft übergießen.

Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Grillmethode: Indirekte, mittlere Hitze (160° C)

Grillzeit: ca. 2 Stunden

Hilfsmittel: Weber Drehspieß, Weber Alu-Tropfschale (groß), Zahnstocher, Schnur