

Gefüllte Gans mit Apfel-Brotfüllung



Menge

1	Gans ca 4,5-5kg
2	Äpfel
6	Scheiben Toastbrot
	Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Äpfel und das Brot grob zerkleinern und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Das Geflügel vom außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Brot-Äpfelfüllung stopfen. Damit die Füllung nicht herausquillt das Geflügel binden.

Die Gans auf den Drehspeiß stecken und die Gabeln festziehen.
Den Grill für indirekte Hitze (ca. 180C°) vorbereiten.

Die Gans wird je nach Gewicht 3-4 Stunden auf den Grill verweilen.

Nicht vergessen eine Tropfschale unter die Gans zu platzieren.

Vor dem verzehr das Geflügel ca. 15 Minuten ruhen lassen.