

# Gans vom Grill



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zutaten:

- 1 Gans, 4-5 kg
- 2 TL Beifuß, getrocknet
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 2 TL Rosmarin, getrocknet
- 2 TL Petersilie, getrocknet
- 2 TL Meersalz
- 1 TL Pfeffer

## Füllung:

- 200 g Cranberries, getrocknet
- 250 g Aprikosen, getrocknet
- 2 Äpfel, klein gewürfelt

## Zubereitung:

Das Trockenobst mindestens 1-2 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Anschließend das Wasser weggießen.

Aus den Kräutern eine Gewürzmischung herstellen und die Gans von innen damit einreiben. Die Obstfüllung locker in die Bauchhöhle füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gans wird im indirekten Bereich oder auf einem Drehspieß bei indirekter niedriger Hitze (140°C) ca. 4 Stunden gegrillt. Unter die Gans eine Tropfschale mit Wasser oder Brühe stellen und mit dem aufgefangenen Bratensaft immer wieder einpinseln.

Also dann...gut Glut! 😊