



**COCOCABANA  
GRILLBRIKETTS**

REZEPT

## Gans vom Kugelgrill

### Zutaten:

1	Gans
200 g	gemischtes Trockenobst (zum Beispiel Aprikose, Pflaume, Apfel, Birne)
1 Päckchen	Maronen vorgegart
3	Äpfel
3	rote Zwiebeln
2 -3 Zweige	Beifuß (frisch oder getrocknet)
1 TL	Majoran oder Thymian
1	Suppengrün
400 ml	Gänsefond
1 Becher	Sahne
	Wasser
	Rotwein
	Salz, Pfeffer
circa 1,5 kg	Cococabana Grillbriketts
nach Bedarf:	Räucherpellets Thymian und Oregano sowie
2 Stück	Chunks/Räucherhölzer
1	Edelstahlschale + Rost, in der die Sauce angesetzt und aufgefangen wird
1	Thermometer

### GRILL

Einen Anzündeofen voll Cococabana Grillbriketts anglühen lassen und auf zwei Körbe im Grill verteilen, rechts und links im Grill platzieren. Je nach Größe der Gans und der damit verbundenen Garzeit gegebenenfalls Kohle außerhalb des Grills durchglühen lassen und dann in die Grillkörbe nachlegen

Nach Geschmack noch ein paar Räucherpellets Thymian und/oder Oregano auf die glühende Kohle legen.

Zieltemperatur Garraum: 150° – 160°Celsius



## **COCOCABANA GRILLBRIKETS**

### **FÜLLUNG**

Das Trockenobst einige Stunden wässern. Die Maronen kleinschneiden, mit geschälten und gewürfelte Äpfeln, gewürfelte Zwiebeln und dem zerkleinerten Trockenobst vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Majoran (oder Thymian) und dem Beifuß würzen und in die Gans füllen. Wir haben den Hals der Gans drangelassen, so dass die Gans „geschlossen“ ist und die Füllung an der Seite nicht rausfallen kann. Die Haut der Gans über der Füllung mit Küchengarn oder Küchenspießen schließen.

### **GANS**

Die gefüllte und geschlossene Gans mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Gans auf der Edelstahlschale + Rost platzieren – in dieser wird das austropfende Fett der Gans aufgefangen und zudem der Fond produziert. Die Flügel mit den Chunks vom Körper spreizen – so können alle Teile der Gans knusprig werden.

Ziel: Kerntemperatur 85° - 89° Celsius – dann ist die Gans gar.

Bei einer Gans von 4,5 Kilogramm circa 3,5 - 4 Stunden einkalkulieren.

### **SAUCE**

Das Suppengrün säubern und zerkleinern, in der Edelstahlschale verteilen. Mit dem Gänsefond und circa einem Liter Wasser auffüllen. Mit dieser Flüssigkeit die Gans während des Garvorgangs regelmäßig alle halbe Stunde schnell bepinseln. Bitte bedenken: je länger und öfter der Grill geöffnet wird, desto länger wird die Grillzeit.

### **FIX & FERTIG**

Die Gans vom Grill nehmen, sobald sie gar ist und etwas ruhen lassen.

Die Schale mit der Flüssigkeit aus dem Grill nehmen, das Fett abschöpfen (oder trennen), die Sauce pürieren und aufkochen. Nach Geschmack mit etwas Rotwein und/oder etwas Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **BEILAGEN**

Klassiker zur Weihnachts- oder Martinsgans sind Rotkohl und. Hier sind Eurer Fantasie jedoch keine Grenzen gesetzt, so dass man sowohl bei der Kohlenhydrat-Beilage variieren kann und auf Salzkartoffeln, Serviettenknödel, Röstfritten oder Petersilien-Kartoffelpüree wählt. Als Gemüsebeilage eignen sich nahezu alle Wintergemüse, Rosenkohl, Steckerrübenpüree, Bohnen und genauso auch ein paar Bratäpfel.