

ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO MANGO: GEGRILLTE GANS MIT KNÖDELFÜLLUNG

Zutaten

Gans mit Knödelfüllung

- 1 EL Butter
- 4 Zwiebeln, klein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, klein gehackt
- 200 g Bacon, gewürfelt
- 300-400 ml Milch
- 9 g Butter
- 3 Äpfel, geschält und klein gewürfelt
- 4 Weizenbrötchen, gewürfelt
- 2 Bund Petersilie, klein gehackt
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Fertig-Rub nach Belieben, z.B. mit Kräutern
- Getrockneter Majoran

Zubereitung Gans mit Knödelfüllung

1. Die Gans von den Innereien befreien und ordentlich mit lauwarmem Wasser waschen und trocken tupfen.
2. Für die Knödelfüllung den Bacon, Knoblauch und die Zwiebeln in einer großen Pfanne anbraten. Von der Herdplatte nehmen und mit so viel Milch übergießen, dass die Masse bedeckt ist.
3. Die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Die Masse in eine große Schüssel geben und die Äpfel, Brötchen, Petersilie und Eier dazugeben und umrühren. Ca. 15 Minuten ruhen lassen, damit sich die Brötchen mit der Flüssigkeit vollziehen können. Mit Salz und Pfeffer wü und alles gut miteinander verkneten.
4. Die Knödelmasse locker in die Gans geben (nicht zu voll, da die Masse noch aufgeht), diese mit Küchengarn zunähen und mit Zahnstochern oder Rouladen-Nadeln fixieren. Die Beinchen festbinden. Den Hals zustecken und die Flügel ebenfalls am Körper festbinden.
5. Die Gans mit Knödelfüllung von außen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Hier können auch Fertig-Rubs verwendet werden.
6. Den Grill auf 140 Grad vorheizen. Die Gans mit Knödelfüllung nun auf einen automatischen Drehspieß stecken und am Grill verankern. Eine große Fettpfanne mit 1,5 Liter Salzwasser unter die Gans schieben, damit das Fett abtropfen kann.

Für die Mangosauce

- 1 große** Mango
- 1 EL** Butter
- 1** Zwiebel, klein gehackt
- 1-2 EL** Currypulver
- 150 ml** Gemüsebrühe
- 1** Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
- Schuss** Salz
- Schuss** Pfeffer

7. Die Gans muss ca. drei Stunden bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze garen. Während des Grillens die Haut einige Male mit einer Bratengabel einstechen; so kann das Fett besser ablaufen. Zur Messung der Kerntemperatur empfiehlt sich das Benutzen eines Grillthermometers. Bei Erreichen von ca. 78-80 Grad Kerntemperatur die Haut der Gans mit Salzwasser bepinseln und die Temperatur des Grills auf 250 Grad erhöhen.
8. Weitere 10–15 Minuten grillen bis die Gans knusprig ist. Die Kerntemperatur sollte zum Schluss 83-85 Grad betragen. Die Gans vorsichtig mit Grillhandschuhen vom Drehspieß schieben. Zahnstocher und Küchengarn entfernen. Zuerst die Beine abschneiden, dann am Brustbein entlang die Brust herunterschneiden. Zuletzt die Flügel abschneiden. Die Knödelfüllung herausholen. Diese kann man gut in eine kleine Schale oder ein Glas drücken und dann auf dem Teller umstülpen.

Zubereitung Mangosauce

1. Ca. eine halbe Stunde vor Grillende die Mangosauce zubereiten. Diese kann man auch gut warmhalten.
2. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Butter in Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Currypulver bestäuben und mit Rotkäppchen Fruchtsecco Mango ablöschen. Die Brühe dazugeben und einkochen lassen.
3. Die Mangowürfel dazugeben und so lange köcheln lassen bis die Früchte leicht verkocht sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Rotkäppchen Fruchtsecco abschmecken.
4. Die Gans mit den Knödeln und der Mangosauce servieren.

Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango



Diese Website wurde mit toujou gebaut

