

# Gegrillte Gans mit Semmelfüllung

Ein klassisches Rezept für besondere Anlässe: Die Gegrillte Gans mit Semmelfüllung ist ein traditionelles Weihnachtsessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

1 Stk.	Gans (jung)
1 Stängel	Beifuß
1 Prise	<a href="#">Salz</a> (je nach Geschmack)
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a> (je nach Geschmack)
1 TL	<a href="#">Butter</a>
1 l	Salzwasser

## Für die Füllung

3 Stk.	<a href="#">Semmeln</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 ml	Milch
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Innereien (der Gans)
40 g	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für die Gegrillte Gans mit Semmelfüllung zunächst die Gans ausnehmen, gründlich unter fließendem Wasser abspülen und mit etwas Küchenpapier sorgfältig trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Gans innen zudem mit einem Stängel Beifuß einreiben.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Semmeln kurz in der Milch einweichen und fest ausdrücken. Dann die Semmel mit den Eiern verrühren.

3. Die Innereien der Gans klein schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Innereien und Schalotten darin kurz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Semmelmasse vermengen.
4. Gans mit der Masse füllen und mit Hilfe von Zahnstochern die Öffnung verschließen. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen, ein Backblech in die Schiene darunter schieben, um den austretenden Saft aufzufangen, und 90 Minuten grillen.
5. Gans einmal wenden und weitere 20-30 Minuten grillen. Butter zerlassen und die Gans damit (oder alternativ mit Salzwasser) einpinseln und noch einmal 10 Minuten im Ofen lassen. Herausnehmen und im Ganzen oder bereits zerteilt servieren.

## **Tipp**

Die traditionellen Beilagen für Gegrillte Gans mit Semmelfüllung sind Kartoffelknödeln und Rotkraut.