

Opskrift, Grillet gåsesteg

Spis gås på en anderledes måde.

Steg den i kuglegrillen - det smager fantastisk.

Brug den indirekte stegemetode. Anvend 25-30 stk gode kul i hver side. Tilsæt evt. 8 kul i hver side pr. følgende time.

Gåsen skylles godt med koldt vand og tørres med køkkenrulle. Gnid både ind- og udvendig med salt og peber.

Buk vingerne om på ryggen og bind benene sammen.

Gåsen pensles med en marinade af fx smeltet smør, 4 fed hvidløg, salt, peber og chili efter behag.

Læg gåsen på stegeristen, direkte over drypbakken med brystet nedad de første 30 min. af stegetiden. Derefter vendes gåsen, så brystet vender opad resten af stegetiden.

Grill med låget på ca 12-15 min. pr 500 g gås, til stegetermometeret når 85 grader.

Undervejs pensles med marinaden (ca. hver 20 min.). Når gåsen er ca 2/3 færdig skæres snoren som holder benene sammen over.

Da gæs er forskellige i størrelse og vægt, kan det være nødvendigt at forlænge eller afkorte stegetiden.

Server fx med bagte kartofler og grøn salat.

Beregn ca. 900 g gås pr voksen person. En gås på ca. 6,5 kg rækker således til 7 personer.