



# Goose Burger

by Joscha Bastians & Einfach Grillen



Saftig, rauchig, buttrig, frisch - der gesmokte Gänseburger vom Grill und Dutch Oven

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

#### Gänsekeulen

1. Grill auf 120° vorheizen und vorbereiten zum Smoken.
2. Gänsekeulen vorbereiten, salzen und pfeffern.
3. Mit der Hautseite nach oben auf den Grill für ca. 1h legen.
4. Den Dutch Oven mit Orangen und Zitronen Scheiben auslegen und mit Apfelwein bedecken. Die Keulen mit der Hautseite nach oben darin platzieren und verschließen.
5. Den Grill auf 140-150° aufheizen und die Keulen im Dutch Oven bis zu einer Kerntemperatur von 85-95° garen.
6. Die fertig gegarten Keulen von der Haut befreien und klein zupfen oder schneiden. Die Haut knusprig anbraten und mit etwas Sud aus dem Oven zum Gänsefleisch geben.

#### Coleslaw

1. Rotkohl, Karotte und Apfel fein reiben und in eine Schüssel geben
2. Zwiebel und Petersilie fein hacken und mit Mayonnaise, Preiselbeeren und Orangenzesten in eine Schüssel geben.
3. Mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und Apfelessig abschmecken

#### Anrichten Burger

4. Die Buns auf dem Rost oder einer Plancha mit der Schnittseite nach unten, in etwas aromatischem Wagyu Fett oder Butter anrösten und anschließend die Unterseite mit Coleslaw bedecken. Das gezupfte Gänsefleisch darauf verteilen. Die BBQ Sauce mit den Preiselbeeren und nach eigenem Geschmack mit Chili Sauce mischen und auf dem Fleisch verteilen. Deckel drauf und genießen.

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen
- Dutch Oven
- Fetttrennspray
- Microplane Reibe o.ä.

### Zutaten: 4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.grillgoods.de](http://www.grillgoods.de)

Menge	Lebensmittel
4	Gänsekeulen
4	Orangen
2	Metzgerzwiebeln
1/2	Karotte
1/2	Apfel
1	Kleiner Rotkohl
1	rote Zwiebel
2 EL	Mayonnaise
1	Handvoll Petersilie
2 EL	Wildpreiselbeeren
4 EL	BBQ Sauce
4	Brioche Buns
etwas	Ahornsirup, Apfelwein, Apfelessig, Salz & Pfeffer
optinal	Hot Sauce

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

