

Frisch gekocht
Dienstag, 13. September 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Klare Ganslsuppe

3 Stunden 30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 1/2 kg Gänseklein (Hals, Flügel, Magen, Herz), 1 Suppengrün, 1/2 Zwiebel (Schnittfläche auf Folie schwarz geröstet), Lorbeerblätter, Pimentkörner, Pfefferkörner, 3 Liter Wasser, Salz.

Für die Knödelmasse:

150 g Gansleber, 60 g Weißbrot (eingeweicht und ausgedrückt), 20 g Schalotten (geschält und halbiert), 3 Stängel Petersilie, 1 Ei, Brösel (nach Bedarf); Mehl, Ei und Brösel zum Panieren, Öl zum Backen; dünne Weißbrotscheiben, Butterschmalz, frischer Majoran, Kerbelblätter.

Zubereitung

Gänseklein und Suppengrün mit kaltem Wasser abspülen und mit der Zwiebel in einem passenden Topf kalt zustellen. Aufkochen lassen, Lorbeerblätter, Pimentkörner und Pfefferkörner zugeben und bei kleiner Hitze mindestens 3 Stunden köcheln lassen. Danach abseihen, eventuell noch etwas reduzierend einkochen und mit Salz abschmecken. Von Hals und Flügel das Fleisch ablösen und mit den Innereien klein schneiden. Das Suppengemüse ebenfalls klein schneiden.

Für die Knödelmasse Schalotten und abgezupfte Petersilienblätter etwas anschwitzen, mit der Leber und dem Weißbrot faschieren. Die Masse mit Ei und Bröseln nach Bedarf verrühren (unbedingt Probeknödel machen!).

Aus einem Teil der Lebermasse kleine Knödel formen und in Mehl, Ei und Brösel panieren. In reichlich Öl knusprig backen.

Dünne Weißbrotscheiben in Butter rösten, mit Lebermasse bestreichen und mit einer zweiten Brotscheibe bedecken. In Butterschmalz beidseitig knusprig braten und in Streifen schneiden.

Gänsklein, Leberknödel und Gemüse in tiefen Tellern anrichten, mit Suppe auffüllen, mit Kerbel und Majoran sowie den Weißbrotscheiben anrichten.