

## Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Alexander Fankhauser

### Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel

1 Stunde 10 Minuten/aufwendig



---

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Gansklein (Karkasse, 2 Haxln, Flügel, Leber, Herz), 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 1/2 Knolle Sellerie, 1 Stück Petersilienwurzel, 1 Zwiebel (geschält und gehackt), 2 gehackte Knoblauchzehen, frischer Majoran, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 40 g Mehl, etwas Gänseschmalz.

Für die Knödel: 20 g Butter, 1 Ei, Semmelbrösel, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer.

### Zubereitung

Das Gansklein mit dem geschnittenen Suppengemüse (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel) in einem geräumigen Topf geben und kurz anbraten. Mit kaltem Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, noch etwas ziehen lassen und durch ein feines Sieb abseihen. In einem Topf das Gänseschmalz erhitzen und die gehackte Zwiebel, gehackten Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt sowie den Majoran zugeben und mit Mehl stauben. Mit der vorbereiteten Ganslsuppe aufgießen und sämig einkochen lassen. Das Gansklein fein hacken und in die Suppe geben.

Für die Knödel die Butter mit dem Ei schaumig rühren. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Nach und nach die Semmelbrösel zugeben; es sollte eine kompakte Masse entstehen. Kleine Knödel formen und diese im Wasser 5 bis 6 Minuten köcheln lassen. Die Knödel in der Suppe servieren.