

Geschmortes vom Gansjung mit veganen Semmelknödeln

Zutaten

Die Zutaten für das Gansjung (ein Innerei-Zwischengericht oder als Hauptspeise für ca 5 Personen):

Magen, Herz, Flügel, Hals, Leber von 5 Gänsen
5 Karotten (3 Stk. grobwürfelig, 2 Stk. in feine Streifen schneiden)
1,5 Sellerie (1 Stk. grobwürfelig, 1/2 Stk. in feine Streifen schneiden)
3 Zwiebel (grobwürfelig schneiden)
2 EL Tomatenmark
0,3 Liter Wein (1Teil weiß, 2 Teile rot)
Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Pfefferkörner, Rosmarin, Majoran
2 Liter Geflügelfond
150 g Mehl
80 g Gänseschmalz
20 g Schlagobers oder Sauerrahm
30 g Preiselbeeren

Die Zutaten für vegane Serviettenknödel:

150 g Semmelwürfel
1 Zwiebel
150 ml Hafermilch
40 g griffiges Mehl
Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Margarine
1 Pr Salz

Zubereitung

Gansjung (nicht die Leber) salzen, pfeffern, anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Anschließend die Zwiebel im selben Topf braun rösten, das Gemüse (grobwürfelig) hinzufügen und weiter rösten. Anschließend Tomatenmark dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Den Wein nahezu wegreduzieren, und mit Fond bedeckt aufgießen, aufkochen und das Gansjung einlegen.

Nun wird das Gansjung ca 80 Minuten weichgekocht. Danach die Innereien herausnehmen, leicht überkühlen lassen und kleinschneiden (vom Hals das Fleisch mit der Hand herauslösen). Den Jus noch weiter reduzieren.

Mit Gänseschmalz und Mehl ein dunkle Einbrenn herstellen. Mit dem Fond aufgießen und das in feine Streifen geschnittene Gemüse hinzufügen, kurz bis "zum Biss" kochen. Nun das klein geschnittene Gänseklein hineingeben, nochmals aufkochen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

und bei Bedarf mit Schlagobers (wirkt dadurch ein wenig leichter) und Preiselbeeren verfeinern.

Die Gänseleber anbraten oder auch herausbacken.

TIPP: Wenn man dieses Gericht gern ein bisschen säuerlich möchte, kann man es mit Balsamicoessig abschmecken.

Für die Knödel:

Zwiebel fein würfelig schneiden und in Margarine anschwitzen. Gehackte Petersilie kurz mitschwitzen und mit Hafermilch aufgießen. Die Semmelwürfel übergießen und mit etwas griffigem Mehl anstatt der Eier binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, vermengen, in Klarsichtfolie eindrehen und dämpfen.