

## Geschmortes vom Gansljung mit veganen Semmelknödeln

### Zutaten

Die Zutaten für das Gansljung (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

Gansljung (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 Gansljung einlegen.

Nun wird das Gansjunge ca 80 Minuten weichgekocht. Danach die , Innereien hinausnehmen, 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.