



Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel

Zutaten:

Für die Suppe:

- 500 g Gansklein (Flügel, Hälse, Karkassen, Herzen, Magen)
- 2,5 l Wasser
- 1 Zwiebel (halbiert, ungeschält)
- 2 Karotten
- 1 Petersilwurzel
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- Frischer Majoran
- 5 Pfefferkörner
- Salz

Für die Einmach (Legierung):

- 40 g Butter
- 40 g glattes Mehl
- 125 ml Schlagobers
- etwas Muskat

Für die Bröselknödel:

- 60 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- etwas gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Suppe kochen

1. Ganslklein gründlich waschen, in kaltem Wasser ansetzen.
2. Zum Kochen bringen, abschäumen.
3. Wurzelgemüse grob zerkleinern, zusammen mit der Zwiebel, Lorbeerblatt, Majoran und Pfefferkörnern zufügen.
4. Ca. 1,5 Stunden leise köcheln lassen.
5. Abseihen, Fleisch klein schneiden und beiseitestellen.

2. Einmach und Legierung

1. Butter schmelzen, Mehl einrühren und hell anschwitzen.
2. Mit abgeseihter Ganslsuppe und Obers aufgießen, gut durchrühren und ca. 10 Minuten kochen lassen.
3. Mit Salz, Muskat abschmecken.
4. Gekochtes Ganslfleisch in die Suppe zurückgeben.

3. Bröselknödel

1. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel darin goldbraun rösten.
2. Abkühlen lassen, dann Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat untermischen.
3. Kleine Knödel formen, in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten leicht ziehen lassen (nicht kochen!).

4. Anrichten

- Suppe mit Ganslfleisch in Tellern anrichten.
- Bröselknödel einlegen.
- Mit frischer Petersilie oder frischem Majoran bestreuen.