

Ganslknödel im Kartoffelteig auf Weißweinkraut mit Grammeln

Zutaten

Für die Gansfülle:

Rest einer gebratenen Gans
Frische Gänseleber
Schmalz
Pfeffer
Apfelscheiben (würfelig geschnitten)
Knoblauch
Rosmarin

Zutaten für den Kartoffelteig:

500 g mehliges Kartoffeln
250 g griffiges Mehl
2 Eidotter
Prise Salz
Prise Pfeffer
Prise Muskatnuss

Zutaten Weißweinkraut:

2 bis 3 Zwiebeln
2 Häupl Weißkraut
Prise Salz
Prise Pfeffer
Prise Zucker
Etwas Olivenöl
½ l Weißwein
250 g Grammeln
Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Zubereitung der Gansfülle:

Die Reste einer gebratenen Gans vom Gerippe lösen und würfelig schneiden. Die frische Gänseleber ebenfalls würfelig schneiden und im Schmalz kurz anbraten. Würfelig geschnittene Apfelscheiben, ganze Knoblauchzehen und etwas Rosmarin mit dem Gänsefleisch vermengen und anrösten. Abschließend den Knoblauch, den Rosmarin und das Fett aus der Pfanne geben. Die Gansfülle würde

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

sonst zu schwer und intensiv werden. Während die Gansfülle abkühlt, die Kartoffelmasse zubereiten.

Zubereitung Kartoffelteig & Füllen der Knödel

Kartoffeln in Salzwasser kochen, danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Dann werden das Mehl und die restlichen Zutaten hinzugefügt und die Masse zu einem festen Teig geknetet. Die Masse zu einer Rolle formen und ein ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe wird mit einer Hand plattgedrückt, damit die Fülle hineingegeben werden kann. Danach Teigmasse mit der Gansfüllung zu Knödeln formen. Die Knödel im Mehl wenden und im siedenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

Zubereitung Weißweinkraut mit Grammeln:

Die geschnittenen Zwiebel in etwas Olivenöl glasig-goldbraun anrösten, das gehackte Weißkraut dazugeben. Nach ca. 10 Minuten den Zucker hinzufügen und das Kraut karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Grammeln ganz kurz in der mit Öl benetzten Pfanne schwenken.

Anrichten und genießen:

Das Weißweinkraut auf einen Teller geben. Die Gansknödel darauf geben und die heißen Grammeln darüber streuen. Abschließend etwas Petersilie über das Gericht streuen.