

Flüsse der Genüsse

Klare Gamssuppe mit Rehleberroulade

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Suppe: Leicht

Rehleberroulade: Mittel

Zubereitungszeit: Suppe: 4 – 8 Stunden

Rehleberroulade: 1 Stunde

Zutaten

Suppe:

1000g Gamsknochen, 1/16 l Tafelwein (weiss), 1 Schuss Weinbrand, 2 Karotten in Streifen geschnitten, 1 Lauch in Streifen geschnitten, 1/2 Sellerie, in Streifen geschnitten

Rehleberroulade:

Palatschinken: 3 Eier, 1/8 l Milch, 70g Mehl, Salz, Öl zum Backen

Fülle: 250g Rehleber, 1 Ei, Pfeffer, Rosmarin, Semmelbrösel

Zubereitung

Rehleber mit dem Ei fein cuttern, würzen und mit etwas Semmelbrösel binden.

Fülle in Palatschinken streichen. Palatschinken einrollen, eng mit einer Klarsichtfolie umwickeln und mit einer Schnur an den Rändern abbinden.

In kochendes Wasser einlegen, ca. 20 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und auswickeln.