

Städte der Gemüse

"Solet" im Restaurant „Füle Müle“

Für 14 Personen

Zutaten

1,2 kg weiße getrocknete Bohnen, 250 g Gerste, 500 g geräucherte Hühnerbrust, 500 g geräucherte Rinderzunge, 500 g gefüllter Gänsehals (muss vorher zubereitet werden), 10 Stück Eier, 250 g Zwiebeln, 300 g Haus vom Gänsehals, 15 g Paprikapulver, 14 Zehen, 1 Stück grüne, scharfe, Paprika, 1-2 Stück Tomaten, 1 EL gemahlener Kümmel, 1 EL Pfeffer, Salz, 5-6 Stück Lorbeerblätter, 500 g Maces Knödel

Zubereitung

Zwiebeln und Gemüse klein schneiden, im erhitzten Gänseleberfett dünsten. Alle Fleischzutaten in einen Topf geben, Eier und Gerste dazu, dann Wasser hinzugeben, bis alles unter Wasser ist (gusseiserner Topf mit Deckel -> alternativ: Stahl). Zweifach mit Alufolie abdecken. Darauf folgend 5 – 6 Stunden in den Ofen bei niedrigster Stufe. Wenn die Bohnen und das Fleisch weich sind ist das Gericht fertig. Eier rausnehmen, schälen, Fleisch schneiden und servieren.

Zubereiten des Gänsehalses im Eisentopf:

1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, 250 gr. Hackfleisch, 150 gr. Gänseleberpastete, vermischen-> Wie Frikadelle und in die Haut des Gänsehalses füllen.

Maces Knödel (500 gr.):

5 Eier, 5 Esslöffel Gänsefett, 5 Esslöffel Wasser, Petersilie, Estragon, Majoran, Salz, Pfeffer, Ingwer, Maces – Mehl bis der Teig fest ist. In eine Kuchenform drücken und dann mit einem Faden schneiden.