

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Klare Ganslsuppe, Birnen, Mohngrießnockerl**

**1 Stunde 20 Minuten**



### Zutaten für 6 Personen

Für die Ganslsuppe: 3 Liter Ganslfond\*, 1 kg Gansfleisch (von den Flügelrn und dem Rücken; *oder Rindsfaschiertes*), 4 Eiklar, 1 Karotte, 50 g Knollensellerie, Eiswürfel, Salz, Pfeffer, Sherry, 4 Zweige frischer Majoran, Beifuß.

Für die Mohngrießnockerl: 2 Eier, 130 g Butter, 260 g Weizengrieß, 50 g Mohn (gemahlen), Salz, Muskatnuss

Außerdem: 2 Birnen (in große Würfel geschnitten), 2 Zweige Beifuß, 100 g Ganslherzen (oder Hühnerherzen), 100 g Ganslleber (oder Hühnerleber), Sherry.

### Zubereitung

Das grob geschnittene Gansfleisch mit Karotte und Sellerie faschieren. Salz, Pfeffer, Majoran und etwas geschnittenen Beifuß untermengen. Den Ganslfond in einem breiten Topf aufkochen lassen. Das Faschierte mit dem Eiklar und dem Eis gut vermischen.

Unter kräftigem Rühren rasch in die heiße Suppe geben. Nicht mehr umrühren, nur vorsichtig mit einem Kochlöffel eventuelle Rückstände vom Topf lösen. Es sollte sich an der Oberfläche ein so genannter Klärkuchen bilden.

Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und etwas Sherry abschmecken.

Die Birne in grobe Würfel schneiden. Die Herzen zuputzen, die Leber in Scheiben schneiden und in Butter kurz anbraten. Mit Sherry ablöschen.

Für die Mohngrießnockerl zimmerwarme Butter schaumig rühren. Eier mit einer Gabel verquirlen und nach und nach zur Butter geben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und am Schluss Grieß und Mohn einrühren.

Die Masse 20 Minuten stehen lassen. Mit Hilfe zweier Kaffeelöffel Nockerl formen. Die Nockerl kurz einkühlen, dann in Salzwasser 10 Minuten kochen. Danach den Topf mit kaltem Wasser zu drei Viertel befüllen und nochmals ganz kurz zum Kochen bringen.

Die Nockerl mit einem Siebschöpfer herausheben und in tiefen Tellern anrichten. Birnenwürfel, Herzen und Leber dazugeben. Die Ganssuppe zugießen und mit frisch geschnittenem Beifuß servieren.

**\*Ganslfond**

Zutaten: 2 kg Ganslkarkassen, 2 Stangen Staudensellerie, 1 kleine Stange Lauch, 1/4 Knollensellerie, 10 Pfefferkörner schwarz, 1 TL Salz, 4 Lorbeerblätter, 2 Körner Piment, 2 Zehen Knoblauch.

Zubereitung für Ganslfond: Die Knochen in einem Topf geben und kalt zustellen. Gemüse waschen und klein schneiden. Alles in den Topf geben. Den Fond einmal aufkochen lassen und etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Den Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Nun die Gewürze und die Knoblauchzehe hinzugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen. Nach der Kochzeit sollte der Fond etwa 30 Minuten ruhen. Den fertigen Fond durch ein Sieb passieren.