

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: René Marko

Gansleinmachsuppe & Bröselknödel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Einmachsuppe

- 500 g Gansklein (Herz,Magen)
- 1,5 L Wasser
- Suppengrün
- Pfefferkörner
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebel
- Je 1 Karotte und gelbe Rübe
- ¼ L Obers
- 2 EL Butter
- Prise Muskatnuss
- 1 EL Majoran
- 2 EL Ganslschmalz
- 4 EL glattes Mehl

Für die Bröselknödel

- 100 g Semmelbrösel
- 50 ml Milch
- 1 EL fein gehackte Petersilie

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- Eine Prise Muskatnuss
- geriebene Schale von 1 Orange
- 1 Spritzer Orangensaft
- 1 EL zimmerwarme Butter
- 1 Ei

Zubereitung

Einmachsuppe:

Für den Fond das Gänseklein mit Wasser und Suppengrün, Zwiebel und den Gewürzen kalt zustellen. Kochen, bis das Gänseklein noch bissfest ist. Danach abseihen.

Das ausgekühlte Gänseklein in feine Streifen schneiden. Die Karotte und gelbe Rübe raspeln. Währenddessen eine helle Einmach aus der Butter, Gansschmalz und Mehl rösten. Mit dem Ganslfond aufgießen, das Gänseklein und das Gemüse beimengen und leicht mitkochen lassen. Majoran und Muskatnuss hinzufügen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Das flüssige Obers zum Schluss beifügen. (Wichtig: nicht mehr stark aufkochen).

Bröselknödel:

Die Semmelbrösel mit Milch, Petersilie und den Gewürzen vermengen, Die Butter mit dem Ei leicht schaumig schlagen und mit den Bröseln rasch verkneten. Den Orangensaft und die geriebene Schale hinzufügen und zu Knödeln verarbeiten. Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 10 - 15 Minuten leicht köcheln lassen.