



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk.	Gänseklein (Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz)
	Wurzelgemüse
	Lauch
	Liebstöckel
	Erbsen
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
	Salz
	Suppenwürze
	Pfefferkörner, schwarz
	Muskat, gerieben
1 l	Wasser
0,25 l	Schlagobers
	Petersilie, gehackt
10 dag	Butter
2 Stk.	Eier
20 dag	Semmelbrösel
125 ml	Milch
	Pfeffer, weiß

Mein persönlicher Tipp

Die Ganssuppe ist nicht nur wunderbarer kulinarischer Auftakt für ein festliches Martinisessen, sondern passt auch an Wochentagen als Hauptmahlzeit vor einer süßen Nachspeise. Mit diesem Rezept kann auch Puten- oder Hühnerklein verarbeitet werden.



Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Ganssuppe mit Bröselknödeln



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Suppe

- Zutaten: 1x Gänseklein (Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz), Wurzelwerk im Ganzen (1 kl. St. Sellerie, 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilwurzel), etwas Lauch, Liebstöckl, gekochte Erbsen nach Geschmack. Einmach: 2 Essl. Butter, 2 Essl. Mehl, Salz, Suppenwürze, Pfefferkörner, Muskatnuss, ca.1 l Wasser, ¼ l Schlagobers, Petersilie gehackt
- Gewaschenes Gänseklein mit Wurzelwerk, Lauch, Liebstöckl, Salz, Suppenwürze und Pfefferkörnern in ca.1 l Wasser weich kochen.
- Wassermenge soll die Zutaten gut bedecken.
- Die Suppe abseihen, Wurzelwerk und Gänseklein im Sieb überkühlen lassen.
- Fett erhitzen, Mehl darin farblos anschwitzen, mit der warmen Suppe und dem Obers vorsichtig aufgießen und sämig kochen.
- Gut mit einem Schneebesen durchrühren, damit keine Klümpchen entstehen
- Sollte dies doch der Fall sein, die Suppe durch ein Haarsieb passieren.
- Gansfleisch auslösen, Haut entfernen, Fleischstücke und Wurzelwerk in Stücke schneiden, gemeinsam mit den gekochten Erbsen zur Suppe geben, ev. noch Wasser dazugeben, kurz durchkochen lassen, mit Muskatnuss abschmecken und ev. nachwürzen.
- Sollte die Leber nicht anderwertig verwendet werden, wird diese in aufgeschäumter Butter im Ganzen gebraten und danach kleinwürfelig geschnitten zur Suppe gegeben.
- Das Gericht nun mit Petersilie vollenden.

Bröselknödel

- Zutaten: 10 dag Butter, 1 Ei und 1 Eidotter, 20 dag Semmelbrösel, 1/8 l Milch, Salz, Muskatnuss, weißer Pfeffer, ev. gehackte Petersilie
- Brösel in Milch einweichen, ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Handwarme Butter schaumig rühren.
- Ei und Eidotter verschlagen und in kleinen Mengen unter die Butter rühren. -> Tipp: Eier und Butter am Vorabend aus dem Kühlschrank geben!
- Bröselmasse mit dem Abtrieb vermischen, eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Kleine Knödel formen und diese in wenig gesalzenem Wasser leicht wallend kochen, bzw. wenn sie an der Oberfläche sind, nur mehr ziehen lassen.
- Gardauer: Je nach Größe zwischen 10 und 20 Minuten.

Serviertipp

Quellen:



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden





Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Ländliches
Förderungsinstitut



SEMINAR
BAUER
INNEN

- Die Suppe mit Petersilie anrichten und mit Bröselknödeleinlage servieren.
- Als Weinbegleitung eignen sich kräftige Weißweine, z.B: Weißburgunder oder Chardonnay!

