

Ganslsuppe mit Bröselknödel

Zutaten für sechs Portionen:

Suppe:

Magen, Herz, Leber und Kragen von einer Gans

2 Karotten

1 Zwiebel

1 kleines Stück Zitronenschale

eventuell ein kleines Stück Sellerie

1 Lorbeerblatt

1 kleiner Thymianzweig

Salz und Pfeffer

ein Spritzer Essig oder Zitronensaft

Einbrenn:

2 bis 3 Esslöffel Mehl

4 Esslöffel Rapsöl

Knöderl:

1 Ei

60 g weiche Butter

100 g Brösel

2 Esslöffel gehackte Petersilie

1 Schalotte

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

Innereien und Kragen in etwa eineinhalb Liter Wasser zum Kochen bringen, den entstehenden Schaum abschöpfen.



Danach Salz, Pfeffer und Kräuter dazugeben und köcheln lassen. Nach einer halben Stunde das Gemüse im Ganzen dazugeben. Die Suppe zugedeckt nun etwa eine Stunde ganz leicht köcheln lassen. Aus Mehl und Öl eine helle Einbrenn bereiten, die Suppe durch ein feines Sieb dazugießen. Die Suppe gut verrühren, leicht köcheln lassen und abschmecken. Ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft dazugeben. Innereien und Gemüse kleinschneiden. Für die Knöderl weiche Butter und Ei schaumig rühren, Brösel, Salz, Pfeffer, frische Muskatnuss. Kleingehackte Schalotte und gehackte Petersilie unterrühren. Die Masse etwas rasten lassen. Mit feuchten Händen kleine Knöderl formen und in der Suppe zehn Minuten ziehen lassen.

Suppe mit Knöderl, Gemüse und Gänseklein servieren.