

Ganserl-Einmachsuppe

Zutaten:

Ganseljunges (Magen, Leber, Herz, Hals, Flügelspitzen), Wurzelwerk, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Salz, Schuss Most oder Weißwein; Zwiebel, 60 g Butter oder abgeschöpftes Bratenfett, Mehl, 1/8 l Obers;

Zubereitung:

Die Innereien (Magen,...) mit Wurzelwerk und den Gewürzen in ca. 2 l Wasser zusetzen und weichkochen. Gemüse und Fleisch herausnehmen und kleinwürfelig schneiden.

Für die Einmach kleingeschnittene Zwiebel im Fett glasig anrösten mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. In die Suppe einrühren und gut verkochen lassen. Die Suppe fein pürieren. Wenn nötig, mit einem Rahm-Mehlgemisch noch etwas binden. Fleisch und Gemüse dazu. Die Reste vom Gänsebraten ebenfalls klein schneiden, dazugeben und gut abschmecken.

Mit Bröselknödel und Schnittlauch servieren!

Zutaten Bröselknödel:

1/8 l Milch, 1/8 l Obers, 2 Eier, Salz, 1 Prise Muskat gerieben, 14 EL Semmelbrösel, ½ Pkg. Backpulver; Öl zum Backen;

Zubereitung:

Milch, Obers, Eier, Salz und Muskat versprudeln und mit Semmelbrösel zu einer weichen Masse verrühren. 15 Minuten rasten lassen, kleine Knödel formen und in heißem Öl hellbraun backen. Fertige Knödel auf Küchenrolle abtropfen.

Tipp: Eignen sich gut zum Einfrieren und als Einlage für klare Suppen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!