GANSLSUPPE
MIT BRÖSELKNÖDEL

(für 4 Personen)



Zutaten

- 1,5 kg Gänseklein (Hals, Flügerl, Magen, Herz)
- 1 Bund Suppengrün
- ½ Zwiebel (Schnittfläche stark angeröstet)
- 2 Lorbeerblätter
- 7 Pimentkörner

- 100 g Semmelbrösel
- 4 EL Milch
- 30 g Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- Salz, Muskat

BRÖSELKNÖDEL:

Zubereitung

1. Butter und Ei schaumig rühren. Semmelbrösel mit Milch vermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Mit Butter-Ei-Mischung und Mehl vermengen. Ca. 15 Minuten rasten lassen.
2. Kleine Knöderl formen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen

SUPPE

Zubereitung

1. Gänselklein, Suppengrün und Zwiebel mit kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann erst Lorbeerblätter, Pimentkörner, Pfefferkörner hinzgeben und ca. 3 Stunden leise köcheln.
2. Abseien. Das Gänseklein auslösen und klein schneiden, ebenso das Suppengemüse.

Zwei Bröselknöderl mit Gemüse und etwas geschnittenem Gänseklein mit heißer Suppe übergießen und servieren.

Foto: Missio