



Ganslsuppe mit Bröselknödel

🕒 75–90 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird das Gänseklein gewaschen und mit etwa 2 Liter Wasser, dem Wurzelgemüse und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen gebracht. Nun den Knoblauch, Majoran, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter hinzugeben und die Suppe für etwa eine Stunde köcheln lassen.
- 2 Danach die Suppe abseihen. Mehl in Butter anschwitzen, mit Suppe und Schlagobers aufgießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
- 3 Nun können die Bröselknödel zubereitet werden. Dafür wird die weiche Butter cremig gerührt und mit einer Prise Salz und Muskat verfeinert. Ein Ei und ein Dotter in die Butter einrühren (beides sollte Raumtemperatur haben). Danach die Brösel untermischen und die Knödelmasse für 10 Minuten ruhen lassen.
- 4 Aus der Masse kleine Knödel formen (etwa die Größe eines Wachteleis) und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.
- 5 Die Suppe mit den Knödeln servieren und etwas frischer gehackter Petersilie garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Gänseklein (Flügerl, Innereien ohne Leber)
1 Stk.	Bund Wurzelgemüse
1 Stk.	Zwiebel, weiß
2 Stk.	Knoblauchzehen (gehackt)
40 g	Mehl, glatt
40 g	Butter
250 ml	Schlagobers
1 TL	♦ Majoran gerebelt
2 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
8 Stk.	♦ Pfeffer schwarz ganz

Für die Knödel:

1 Stk.	Bio Ei, groß
1 Stk.	Dotter
250 g	Semmelbrösel
3 EL	Petersilie, frisch gehackt
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

