



# Супа от гъска с кнедли от хляб

🕒 75–90 Минути ⚡ ⚡ ⚡

## Подготвка

- Измийте гъшето месо и го сварете в около 2 литра вода, заедно със зеленчуците, които сте избрали и щипка сол. След това добавете скилидките чесън, машерката, черния пипер и дафиновите листа и оставете супата да къкри около час.
- След един час отстранете съставките и оставете само бульона. В тиган разтопете маслото заедно с брашното и добавете заедно със сметаната към бульона. Оставете да къкри около 15 минути.
- За кнедлите: Разбийте маслото докато омекне. Обкусете със сол и индийско орехче. Добавете яйцето и жълтъка към маслото (и гответе трябва да са със стайна температура).

**СЪВЕТ:** Можете да добавите повече индийско орехче ако сте съвикнали с вкуса.

- Разбъркайте галетата в сместа и оставете настрана за 10 минути. След това оформете топчета, големи колкото пъдпъдъчи яйца.
- Пригответе кнедлите в подсолена, вряща вода за около 5 минути.
- Сервирайте супата с кнедли и поръсете пресен магданоз отгоре.

## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

400 g	Гъше месо
	Асортимент от кореноподобни зеленчуци
1 бр.	Лук
2 скилидки	Чесън, нарязани
40 g	Брашно
40 g	Масло
250 ml	Сметана за готвене
8 зърнца	◆ Черен пипер на зърна
2 бр.	◆ Дафинови листа, цели
1 ч.л.	◆ Машерка, ронена

## За кнедлите

100 g	Меко масло
1 бр.	Голямо яйце
1 бр.	Жълтък
250 g	Галета
3 с.л.	Магданоз, нарязан
Щипка	◆ Индийско орехче, мляно
	◆ Морска сол
	◆ Пипер меланж на зърна

