



Супа от гъска с кнедли от хляб

⌚ 75—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Гъше месо
	Асортимент от кореноплодни зеленчуци
1 бр.	Лук
2 скилидки	Чесън, накълцани
40 g	Брашно
40 g	Масло
250 ml	Сметана за готвене
8 зрънца	♦ Черен пипер на зърна
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
За кнедлите	
100 g	Меко масло
1 бр.	Голямо яйце
1 бр.	Жълтък
250 g	Галета
3 с.л.	Магданоз, накълцан
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 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, мащерката, черния пипер и дафиновите листа и оставете супата да къкри около час.
- 2 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.
- 3 За кнедлите: Разбийте маслото докато омекне. Овкусете със сол и индийско орехче. Добавете яйцето и жълтъка към маслото (и двете трябва да са със стайна температура).

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

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

