

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Gansl-Einmachsuppe

Zutaten

300 g Weidegansfleisch
Weideganskarkasse
1 l Wasser
100 g Wurzelwerk
50 g Zwiebel
ev. etwas Weißwein zum Ablöschen
Lorbeer, Pfefferkörner
Salz
30 g Mehl
30 g Butter
¼ l Schlagobers
20 g Butter
Muskat
Salz und weißen Pfeffer
Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

Gansfleisch mit Wurzelgemüse, Zwiebel und Gewürzen kochen, Fond abseihen, Fleisch von den Knochen lösen, - Haut abziehen, - Fleisch klein würfelig schneiden. Einmach zubereiten - ev. mit etwas Weißwein ablöschen - mit Fond aufgießen und durchkochen lassen.

Anschließend Obers und Butter unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und ev. Zitronensaft abschmecken. Fleisch und frischgehackte Kräuter begeben.

Tipp

Verwenden Sie als Einlage geröstete Weißbrotscheiben.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

