

Gänse-Schwarzsauer

Zutaten für 2 Portionen:

Gänseklein
1 l Wasser
Salz
Majoran
3 Nelken
250 g gemischtes Backobst
Kartoffelklöße
Gänseblut
1 EL Weizenmehl
Essig
Zucker

Zubereitung:

Die Füße brühen und enthäuten und die übrigen Teile sauber putzen (Augen ausstechen, Schnabel abschlagen). Das Wasser mit Salz, Majoran und Nelken bei starker Hitze zum Kochen bringen. Das Gänseklein hinein geben, wieder zum Kochen bringen und es bei schwacher Hitze weich kochen lassen. Das gare Gänseklein aus der Brühe nehmen, das gut vorgequollene Backobst und nach einiger Zeit die nach Vorschrift hergestellten Kartoffelklöße hinein geben. Wenn auch diese gar sind, das Mehl mit dem Gänseblut verquirlen und in die kochende Soße geben. Diese mit Essig und Zucker abschmecken. Sie muss angenehm süßsauer schmecken. Das aus den Knochen gelöste Fleisch, Obst und Klöße in eine Schüssel geben und die Soße darüber gießen.

Garzeit: 1 1/2-2 Stunden