

GAMSKNÖDELSUPPE AUS DEM LUNGAU

Vorberkungen:

1. Wie alle Wildsuppen bereite ich die Suppe am Vorabend zu, lasse sie über Nacht erkalten und schöpfe vor dem neuerlichen Aufkochen die Fettaugen ab, denn Gamsfett schmeckt tranig und vertreibt Ihre Gäste.
2. Die Gamssuppe muss sehr heiß serviert werden, die Mühe des Tellerwärmens lohnt sich.
3. Für die Knödel verwende ich eine gute Fleischqualität, z.B. Gamsschlögel, einerseits spare ich mir, das Fleisch auszulösen, andererseits werden die Knödel besonders fein.
4. Für die Knödel verwende ich eine Küchenmaschine mit Teigruhrer, es entsteht eine größere Zahl von Knödeln, sie eignen sich gut zum Einfrieren.

Zutaten für die Suppe:

Suppengemüse, Kräuter, Schnittlauch, wenig Öl zum Anrösten, 1 geviertelte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, 1 Suppenwürfel, 1 Knoblauchzehe

Wildknochen, ca. 60 dag Gamsschlögel

Zutaten für die Gamsknödel:

Gamsfleisch, 2 Eier, 250g Knödelbrot, Petersilie, 1/8 Milch, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 TL scharfer Senf

Zubereitung der Suppe (am Vorabend):

Ich röste Suppengemüse, Wildknochen und Zwiebel an; salzen, pfeffern, mit ca. 1,5 L Wasser aufgießen, Suppenwürfel, Wacholder, Lorbeer, Knoblauch und Wildfleisch zugeben, 2 Stunden auf niedriger Flamme kochen, Fleisch herausnehmen, kaltstellen.

Am nächsten Tag: Fett abschöpfen, Suppe langsam aufkochen, Suppengemüse entnehmen, fein schneiden und warm stellen, Suppe abschmecken und Kräuter zugeben (z.B. Maggikraut)

Zubereitung der Knödel:

Gamsfleisch faschieren, mit Salz, Pfeffer und Senf vermischen, Knödelbrot 20 Min. mit Milch quellen lassen, versprudelte Eier und zerlassene Butter unterrühren, Mehl begeben, Faschiertes und Petersilie mit der Knödelmasse verrühren, rasten lassen.

Mit nassen Handflächen werden kleine Knödel geformt, (ich mache sie etwa walnussgroß) ca. 15 min in Salzwasser köcheln, bis sie schön schwimmen, auf Küchenrolle gut abtropfen lassen, pro Person rechne ich ca. 3 Knödel, der Rest kann

später eingefroren werden. Ich verwende dazu eine flache Tupperdose (im Frischhaltebeutel verkleben die Knödel).

Zum Servieren:

Die Gamsknödel 5 min. in der Suppe ziehen lassen, in die vorgewärmten Teller wird das zubereitete Gemüse gelegt, Teller vorsichtig mit Suppe und Knödel füllen, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Ich reiche dazu Schnitten vom Lungauer Bauernbrot und einen Pfiff Murauer Bier.

Die Suppe ist sättigend und eignet sich als sommerliches Hauptgericht.

Gutes Gelingen wünscht Dr. Bernhard Jirikowski aus St. Andrä im Lungau!