

# GÄNSEVORSUPPE

## ZUTATEN

- 3 kg Gänsefleisch, Hals, Magen, Herz
  - Suppengrün (Sellerie, Karotten, Lauch)
- 1 Zwiebel
- 2 l Wasser
  - Salz
  - Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 • Gänseteile gründlich waschen
  - Alles in einem Topf kräftig anbraten
- 2 • Mit Wasser ablöschen und würzen
  - Wasser zugiessen und mindestens 3 Stunden köcheln lassen
- 3 • Vorsuppe durch ein Haarsieb giessen und weiterverwenden oder einfrieren
- 4 • Nach dem Abkühlen der Vorsuppe, kann das Fett abgeschöpft werden
  - Dann eine klare Suppe herstellen und danach nach belieben mit Eierstich, Reis, Nudel etc. servieren