

„Kroppacher Gänsekleinsuppe“

Zutaten:

- 1 Packung Gänseklein (ca. 800-1000 g)
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Suppengrün
- Wasser
- 4-5 Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 4-5 Möhren, in Scheiben geschnitten
- grüne Bohnen, Menge nach Belieben
- evtl. Rote Beete, in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Lorbeerblatt, Piment, Paprika rosenscharf oder etwas Chili
- evtl. etwas Balsamico-Essig

Vorbereitung am Vortag

Die Zwiebel und den Knoblauch mit etwas Öl im Topf anbraten. Wer Zwiebelstückchen später gerne in der Suppe haben möchte, schneidet diese in grobe Stücke, damit sie später leichter aus dem Sieb geholt werden können.

Das Suppengrün waschen, schälen, in grobe Stücke zerkleinern und zusammen mit dem Gänseklein in den Topf geben (Petersilie beiseitelegen). Anschließend mit Wasser auffüllen, Salz und Gewürze hinzugeben, aufkochen und ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Das Ganze nun am besten über Nacht auf der ausgeschalteten Herdplatte stehenlassen (die Resthitze nutzen).

Am nächsten Tag das Gänseklein aus der Suppe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und kleinschneiden.

Die Suppe durch ein Sieb gießen, um das Suppengrün und eventuell verbliebene Knöchelchen zu entfernen. Bei Bedarf von der erkalteten Suppe überschüssiges Fett abnehmen. Gegebenenfalls die Zwiebel in Streifen schneiden und wieder mit in die Suppe geben.

Nun das Fleisch, die gewürfelten Kartoffeln, Möhrenscheiben und Bohnen hinzufügen. Wir verfeinern die Suppe in der kalten Jahreszeit sehr gerne noch mit gewürfelter Rote Beete!

Auf mittlerer Stufe alles gar kochen lassen, eventuell nachwürzen und ein wenig Balsamico-Essig hinzugeben. Wer mag, die Petersilie waschen, kleinhacken und zum Schluss zur Suppe geben.