

# Rotkraut-Cremesuppe mit Gänse-Keule und Kartoffel-Knödel

**Für 4 Personen**

**Für die Gänsekeulen:**

Salz	1 EL Thymian, getrocknet	1 EL Korianderkörner
1 EL Piment	1 EL Ingwerpulver	3 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	1 Msp. Muskatnuss	2 Gänsekeulen

**Für die Suppe:**

800 g Rotkohl	2 Bio-Orangen	1/4 Zimtstange
2 Gewürznelken	3 Wacholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner
400 ml Rotwein	200 ml Portwein	50 g Preiselbeeren
1 Zwiebel	2 Äpfel	2 EL Butterschmalz
300 ml Geflügelfond	3 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
250 g Sahne		

<b>Für die Knödelscheiben:</b>	200 g Kartoffeln, mehlig.	Salz, Pfeffer, Muskat
60 g Mehl	1 EL Grieß	1 EL flüssige Butter
1 Eigelb	1 EL Sauerrahm	2 EL Butterschmalz

Für die Gänsekeulen eine Gewürzmischung herstellen, dafür 3 EL Salz, Thymian, Koriander, Piment, Ingwer, Lorbeerblättern, Gewürznelken und Muskat im Mörser oder einem Cutter fein zermahlen. Die Gänsekeulen mit je 1 TL Gewürzmischung einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Die Orangen abwaschen, von einer Orange etwas Schale abreiben, von beiden Orangen den Saft auspressen. Zimtstange, Gewürznelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und dann alles einen Papierteebeutel füllen und gut verschließen. Rotkraut mit Orangensaft, Orangenschale, Rotwein, Portwein, Preiselbeeren vermischen, den Gewürzbeutel zugeben und abgedeckt im Kühlschrank ca. 6 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Gänsekeulen in einen kleinen Schmortopf geben, mit ca. 250 ml Wasser übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch gar und weich ist lässt. Für die Suppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Äpfelwürfel mit Gänseschmalz in einem Topf anschwitzen. Das marinierte Rotkraut mit der Marinade zugeben, mit Geflügelfond ablöschen und langsam weich dünsten (ca. 40 Minuten). Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Dann abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mehl, Grieß, flüssige Butter zugeben, Eigelb und Sauerrahm zugeben und alles gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig zu einer 4 cm großen Walze formen und 1 cm starke Scheiben abschneiden. Diese in Salzwasser kochen, bis die Knödelscheiben oben schwimmen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. 4 EL vom gekochten Rotkraut zur Seite stellen. Zum restlichen Kraut im Topf Balsamico geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gewürzbeutel entfernen. Sahne zugeben und alles fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen. Von den gegarten Gänsekeulen das Fleisch vom Knochen lösen, die Haut abziehen. Das Fleisch in feine Würfel schneiden. Die Haut in einer Pfanne knusprig anrösten. Kurz vor dem Anrichten die Knödelscheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Knödelscheiben in die Mitte eines tiefen Tellers geben, etwas Rotkraut und Gänsekeulenfleisch darauf geben, mit aufgeschäumter Rotkrautcremesuppe auffüllen, über das Gericht die geröstete Haut streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 11. November 2014