

## Gänselebersuppe mit Trüffeln

---

### **Zutaten**

- 3/4 l Hühnerbrühe
- 200 g Gänseleber
- 2 Eigelb
- 1/8 l Süsser Sahne
- 2 cl Weisser Portwein
- 2 cl Armagnac
- -Salz
- 1 Schwarze Trüffel
- Geschlagene Sahne

### **ZUBEREITUNG:**

Die Hühnerbrühe gilt es aufzukochen. Die Gänseleber muss durch ein Sieb gestrichen und zusammen mit Eigelb und Sahne in die nicht mehr köchelnde Brühe eingerührt werden. Die Brühe erhitzen, aber nicht kochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht.

Die ganze Sache mit Portwein, Armagnac und Salz abschmecken. In jede Suppentasse etwas gehackte Trüffel als Einlage geben, einige Trüffelscheibchen indes für die Garnierung zurückbehalten. Mit einer kleinen Sahnerosette und dünnen Trüffelscheiben garnieren und servieren.

### **Info zu Trüffeln:**

Hochkarätiges kommt nicht selten im unscheinbarem Gewandt daher. Das trifft auch auf den edelsten aller Pilze zu, den Trüffel, der sich bis zu 40 cm tief unter der Erde verbirgt, fast als scheue er seiner knolligen, plumpen Form wegen den Vergleich mit seinen in Hut und Stiel elegant daherkommenden Artgenossen.

Dafür reizt die Trüffel den Gaumen der Feinschmecker unvergleichlich mehr. Als würziger Zusatz in Pasteten, Suppen und Ragouts ist der walnuss- bis faustgrosse Pilz sehr beliebt in der gehobenen Küche.

Gesucht wird er mit eigens zu diesem Zweck abgerichteten Hunden oder Schweinen. Sie finden den Pilz vor allem in der

**südwestfranzösischen Landschaft Perigord, wo es die schwärzesten und aromatischsten seiner Art gibt.**

**Aus der Backnanger Kreiszeitung vom 5.11.1994.**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gaenselebersuppe/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gaenselebersuppe/home.html)