



Der Brauch des Martini-Gansl-Essens am 11. November ist nicht umsonst verbunden mit dem Landesfeiertag des Burgenlandes.

Dies war der Tag im bäuerlichen Leben, an dem für den Bauern der Winter begonnen hat, an dem die Feldarbeit beendet wurde, und man sich auf dem Bauernhof zurückzog. Das Vieh wurde von der Weide getrieben, die Knechte und Mägde bekamen ihren Jahreslohn und das wurde gefeiert.

Ganslsuppe

Alle Abfälle von der Gans(Hals, Flügel, Leber, Magen) in einem Topf leicht anrösten, mit Wasser aufgießen und mit Lorbeer, Knoblauch, Pfefferkörnern, Wacholder, Salz würzen. Wenn das Gänseklein weich ist, die Suppe abseihen und in frischem Topf wieder zustellen, kleingeschnittenes Wurzelwerk dazugeben und weichkochen.

Mit Mehl binden und das kleingeschnittene Gansfleisch und –innerei dazugeben. Mit grob geschnittenem Selleriekraut und geriebenem Muskat würzen.

Wenn gewünscht kann man mit Bröselknödel servieren, oder ähnliches!