A steirische Klachelsuppe

Das traditionsreiche Rezept für a steirische Klachelsuppe ist auch über die steirischen Grenzen hinaus gleichermaßen bekannt und beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 kg	Schweinshaxen ((Klacheln))
1 Bund	Suppengemüse
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Majoran
1 Prise	Wacholderbeeren
1 Prise	Pfefferkörner
1.5 l	Wasser
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Schuss	Weißwein (zum Verfeinern)
1 Tupfer	Schlagobers (zum Verfeinern)

Zubereitung

1. Zuerst das Fleisch für die steirische Klachelsuppe waschen, trocken tupfen und dann in einen Topf mit Wasser geben und auskochen. Nach ungefähr 60 Minuten das Fleisch herausnehmen, abkühlen und danach vom Knochen lösen. Ideal für die Suppe sind mundgerechte Stücke.

2. In der Zwischenzeit Sellerie und Karotten von dem Suppengemüse abschälen und in kleine Würfel schneiden. Auch den Porree von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Alles zusammen kommt mit den Lorbeerblättern, Majoran, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einen mittelgroßen Topf, der mit circa 2 Liter Wasser gefüllt ist.

3. Nun das Gemüse circa 30 – 45 Minuten auskochen. Je nach Geschmack. Die so entstandene Suppe abseihen, damit nur noch die reine Brühe da ist.

4. Um die Brühe zu binden, das Mehl in einem Glas mit Wasser auflösen und in die Flüssigkeit einrühren. Mit Salz und einem Schuss Weißwein oder Schlagobers abschmecken und notfalls nachwürzen.

5. Ist die Suppe abgeschmeckt, das Fleisch hinzugeben, noch mal warm werden lassen und mit Petersilie garniert servieren.

Tipp

Für die steirische Klachelsuppe kann man auch übergebliebenes Fleisch verwenden. Wer die Suppe ein wenig kräftiger mag, kann das Fleisch auch im Gemüse auskochen. Der Schaum, der sich oben bildet, muss dabei immer wieder abgeschöpft werden!