

Klachsuppe

Die Klachsuppe ist eine Spezialität aus Kärnten und der Steiermark, die im ganzen Land bekannt ist. Das Rezept besteht traditionell aus Schweinshaxe, Wurzelwerk und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

1 Stk.	Schweinsstelze (vordere)
1 Stk.	Schweinshaxe (ca. 3cm dicke Scheiben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfefferkörner
1 Prise	Wacholderbeeren
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Sellerie
1 Stange	Lauch
1 Schuss	Apfelessig

Zubereitung

1. Für die Klachsuppe zunächst die Schweinehaxen in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Schweinehaxen und Stelze hineingeben.
2. Knoblauch schälen und zusammen mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern hinzufügen. Mit Salz würzen und aufkochen lassen.
3. Dann die Hitze reduzieren und ca. 90 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder das Eiweiß abschöpfen. Wenn das Fleisch weich ist, die Suppe abseihen und Fleisch und Suppe im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit Karotten und Sellerie schälen und klein schneiden. Den Lauch putzen,

waschen und in feine Ringe schneiden. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

5. Das Fett von der kalten Suppe abschöpfen und diese wieder erhitzen. Das Fleisch, Karotten, Sellerie und Lauch dazugeben und alles in der Suppe erhitzen.
6. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe vom Herd nehmen, nach Belieben mit Apfelessig verfeinern und servieren.

Tipp

Zur Klachlsuppe wird gerne geriebener Kren und gekochte Kartoffeln serviert.