



Klachelsuppe mit Wurzelgemüse und Kren

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

1 kg

1 Bund

1 L

1

125 g

20 g

150 g

150 g

Zutaten

Schweinshaxerl

Suppengrün

Wasser

Zwiebel

Sauerrahm

glattes Mehl

Karotten

gelbe Rüben

Thymianzweige, Majoran,
Kren, Lorbeerblätter,
Wacholderbeeren, Kümmel,
Essig, Salz, Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Wässern Sie die Schweinshaxerl in kaltem Wasser ca. eine ½ Std aus. Kochen Sie die Haxerln in frischem Wasser mit Suppengrün, Zwiebel, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Kümmel und Thymian bei schwacher Hitze ca. 70 Minuten.
2. Kochen Sie das geschnittene Gemüse in Salzwasser bissfest und schrecken Sie es ab, sobald es fertig ist.
3. Nehmen Sie die Haxerln aus dem Fond, kühlen Sie diese in kaltem Wasser ab und lösen Sie das Fleisch von den Knochen. Seihen Sie den Fond ab und rühren Sie den mit Mehl verquirlten Rahm unter. Die Suppe ein letztes Mal aufkochen und anschließend das Fleisch und das Gemüse kurz ziehen lassen.
4. Servieren Sie die Suppe mit Kren bestreut.