



Klachelsuppe mit Wurzelgemüse und Kren

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Schweinshaxerl
1 Bund	Suppengrün
1 L	Wasser
1	Zwiebel
125 g	Sauerrahm
20 g	glattes Mehl
150 g	Karotten
150 g	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.