

Steirische Klachlsuppe mit Kren

Rezept für 4 - 6 Portionen von Heinz Reitbauer d. Ä.
(„der Ältere“) vom **Wirtshaus Steirereck** am Pogusch
bei Turnau.



Zubereitung Klachlsuppe

Die Schweinshaxen in etwa 3cm dicke Scheiben schneiden, gut putzen und waschen.

Die Haxlstücke in kaltem Wasser aufsetzen und aufkochen lassen. Dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Nun die Hitze reduzieren (die Suppe sollte nur mehr leicht köcheln).

Wenn die Suppe nur mehr wenig Schaum auswirft, das geschälte und geschnittene Gemüse und die Gewürze zugeben.

Für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.

Die Haxln herausnehmen und die Suppe abseihen.

Nun den Fond auf ca. 2/3 einreduzieren lassen.

Anschließend Sauerrahm mit Mehl verrühren und die Suppe damit abziehen.

Mit den Gewürzen und gepresstem Knoblauch abschmecken.

Mit einen Spritzer Essig abrunden.

Zutaten

1500g Schweinshaxen

200g Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Staudensellerie)

1 EL Pfefferkörner schwarz

Lorbeer, Majoran, Thymian, Beifuss

1/4 L Sauerrahm

Knoblauch

30g Mehl

Salz, Pfeffer, Cayenne, Muskat, Kümmel

Spritzer Weißwein-Essig

Für die Einlage

Karotten

Knoblauch frittiert

Majoran

Kren

Staudensellerie