



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 kg	Schweinstelze
100 g	Knollensellerie
100 g	Karotten
80 g	Petersilwurzeln
200 g	Erdäpfel, mehlig
200 g	Broccoli
2 Stk.	Lorbeerblätter
	Majoran
	Wacholderbeeren
	Pfefferkörner, schwarz
	Kräutersalz
1,5 l	Wasser
100 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
125 ml	Welschriesling (Wein)

Mein persönlicher Tipp

Die Klacheln können nach alter Tradition auch im Ganzen in der Suppe bleiben.:

Johanna Aust

Seminarbäuerin aus Vogau

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Steirische Klachelsuppe

Haxlsuppe

Zubereitung

- Die Schweinsstelzen (= Klacheln) waschen und mit der Hälfte des Suppengemüses und den Gewürzen im kalten Wasser aufstellen und weichkochen.
- Das restliche Gemüse vorbereiten und dann in kleine Stücke schneiden. Die Erdäpfel schälen und würfelig schneiden.
- Wenn sich das Fleisch von den Knochen löst, sind die Klacheln ausreichend gekocht. Die Schweinsstelzen herausheben und die Suppe abseihen.
- Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden, dadurch erspart man sich klebrige Finger beim Essen.
- Suppe mit dem Gemüse einige Minuten kochen, bis dieses bissfest gegart ist.
- Schlagobers mit dem Mehl gut glattrühren und in die Suppe einrühren und aufkochen lassen.
- Die Klachelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell einen Schuss Weißwein hinzufügen.
- Das Klachelfleisch wieder hineingeben und etwas ziehen lassen.
- Die Klachelsuppe heiß servieren!