



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 1 kg Schweinestelze
- 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:



Steirische Klachelsuppe

Haxlsuppe



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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!



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

