Rezept

Steirische Klachlsuppe

Ein Rezept von Steirische Klachlsuppe, am 11.06.2025

Zutaten

1 kg	Schweinehaxe (in 3 cm dicken Scheiben)
2	kleine Schalotten
100 g	Knollensellerie
6	schwarze Pfefferkörner
5	Korianderkörner
125 g	Crème fraîche
1 Stück	Zitronenschale von einer Bio-Zitrone
	Salz
	Instantbrühe
2 EL	Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig)
4	Knoblauchzehen
6	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
2	Möhren
20 g	Mehl
1 EL	getrocknete Majoranblättchen
	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Haxenscheiben gut waschen, mit 1,5 l kaltem Wasser und dem Essig in einen Topf geben. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden, die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken, den Sellerie schälen, grob zerkleinern und alles mit den Gewürzen zur Suppe geben. Mindestens 2 Std. zugedeckt bei mittlerer Hitze garen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Anfangs den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

2. Die Suppe abseihen, dabei auffangen und wieder auf den Herd stellen. Die Möhren schälen, in feine Streifen schneiden und in die köchelnde Suppe geben. Das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Crème fraîche mit Mehl verquirlen, mit Zitronenschale zur Suppe geben und 5 Min. köcheln. Das Fleisch zugeben. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Instantbrühe abschmecken.