Aufgetischt

Gelbe Suppe oder Kärntner Hochzeits- und Kirchtagssuppe

Zutaten:

je ca 400 g Huhn (1/2 mit Knochen)
400 g Rinderschulter
400g Schweineschulter
400g Lamm
6-8 Ochsenschwanzknochen
250 g geschälte Karotten
1 St Knollensellerie mittelgroß
3-4 Petersilienstengel
1 Petersilienwurzel
1 Stück Zimtrinde
3 g Wachauer Safranfäden
1 Prise Aniskörner
10 Pimentkörner
10 Pfefferkörner….Gewürze einem Tee- Ei mitkochen

In genügend kaltem Wasser zustellen und langsam zu einer klaren kräftigen Suppe kochen. Gemüse und Fleisch nacheinander, wenn weich, aus der Suppe heben und diese durch ein feines Tuch abgießen.

3 g Safran, 500 ml Sahne + 500 ml Sauerrahm mit etwas Mehl in die Suppe einrühren, sodass eine leichte Bindung entsteht. Suppe mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Fleisch und Gemüse klein würfelig schneiden und mit aufgeschäumter Suppe anrichten. Dazu wird Original Kärntner Reindling serviert.