

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Steirische Klachsuppe mit Heidensterz

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Schweinshaxeln (in Scheiben geschnitten), 300 g Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie), 1 Zwiebel, Wacholderbeeren, 1 ½ EL Pfefferkörner, Lorbeerblatt, getrockneter Majoran (gerebelt), Kümmel, 1 EL glattes Mehl, 100 ml Apfelessig, 250 ml Sauerrahm, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Knoblauch.

Für den Sterz: 250 g Heidenmehl (Buchweizenmehl), 400 ml Sodawasser (oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser), Salz, 3 EL Grammeln, 5-6 EL Schweineschmalz.

Außerdem: frischer Majoran, 200 g Wurzelgemüwestreifen (blanchiert)

Zubereitung

Die Schweinshaxeln in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke sorgfältig putzen und waschen. Das Wurzelgemüse putzen und in Stücke schneiden.

Die Haxelstücke in kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen und den dabei aufsteigenden Schaum immer wieder abschöpfen. Die Suppe nach dem Aufkochen nur mehr leicht köcheln lassen. Wurzelgemüse, Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, Wacholder, Apfelessig, Lorbeerblatt sowie jeweils eine gute Prise Majoran, Knoblauch und Kümmel zugeben.

Die Suppe so lange kochen, bis die Haxeln schön weich sind (ca. 1- 1 ½ Stunden). Dann die Haxeln aus der Suppe nehmen und abseihen. Etwas Gemüse zur Seite legen.

Die Suppe weiterkochen und so lange reduzieren, bis die gewünschte Geschmacksintensität erreicht ist. Sauerrahm mit 1 EL Mehl verrühren und so viel davon in die Suppe einkochen, bis diese eine leicht mollige Konsistenz hat. (Wenn der Sauerrahm ausflockt, die Suppe mit einem Stabmixer aufmixen.) Suppe mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Kümmel und Essig abschmecken.

Für die Einlage das Gemüse in gefällige Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Fleisch und den Wurzelgemüwestreifen zur Suppe geben.

Für den Sterz das Heidenmehl mit Soda und Salz glatt rühren. In einer Pfanne 2 EL Schmalz erhitzen und die Sterzmasse in die Pfanne geben. In dem auf 180 °C (Umluft) vorgeheizten

Rohr 30 Minuten backen. Danach aus dem Rohr nehmen und in der Pfanne auskühlen lassen. Auf Teller stürzen und in 2 cm-Stücke brechen.

Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, den Sterz mit den Grammeln mit dem restlichen Schmalz rösten, mit Salz abschmecken.

Die Klachlsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem Heidensterz sowie frischem Majoran und Wurzelgemüwestreifen als Garnierung servieren.