



BRIXENTALER
KochArt

Serviervorschlag

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Klachlsuppe vom Brixentaler Almschwein

Zutaten für etwa 10 Portionen

Zutaten:

ca. 1 kg Schweinefüße (Klacheln)
1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Karotten,
Petersilwurzel, Zwiebel)
Lorbeerblätter, Pfefferkörner
2 El Olivenöl
1 feingehackte Zwiebel
250 g Gemüsewürfel (Karotten, Sellerie)
1 El Mehl
1/16 l Welschriesling
2 l Klachelfond
1/2 l Schlagobers
Salz, Liebstöckel, Schnittlauch

Zubereitung:

Klacheln, Suppengemüse und Gewürze in eine Suppentopf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Die Schweinefüße so lange kochen bis sich das Fleisch vom Knochen löst (ca. 2 Stunden). Danach den Klachelfond abseihen und die Klacheln in kaltem Wasser abschrecken.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und Gemüsewürfel kurz anschwitzen, mit Mehl stauben und Weißwein ablöschen, mit dem Fond aufgießen und so lange köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben, würzen, und mit Rahm und Kräutern vollenden.