

Tici Kaspar

VILLACHER KIRCHTAGSSUPPE

Zutaten für ca. 4 Liter / 16 Portionen:

- 1 kg Rindfleisch, Ochsenschlepp
- 1 Stk. Freilandhendl, ca 1kg
- 500 g Kalbfleisch, z.B. Kalbsvögerln,
- 500 g Lamm, Schulter od. Rippe
- 500 g Schwein, z.B. Schulter
- 3 Stk. Karotten
- 2 Stk. Petersilienwurzeln
- 1 kleinen Knollensellerie
- 1 Lauchstange
- 2 Stk. Zwiebeln
- 1 ganzen Knoblauch, halbiert
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 1 EL Muskatblüten
- 1 EL Gundelrebe
- 3 Stk. Lorbeerblätter
- 1 EL Wachholderbeeren
- Alpensalz
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Pimentkörner
- 1 TL echter Safran (in Weißwein einweichen)
- 1 kleiner Bund Liebstöckel
- 1 kleiner Bund Petersilie

zum Binden

- 250 ml Süßrahm
- 500 ml Sauerrahm
- 300 ml trockener Weißwein
- ca.8-10 EL Mehl, glatt

Zubereitung:

Wichtig für eine Villacher Kirchtagssuppe ist die würzig, g'schmackige Basissuppe!

- Das Fleisch in einem großen Topf in ca. 4 Liter kaltem Wasser zustellen und bei mäßiger Hitze zum Köcheln bringen. Dabei wiederholt den Schaum abschöpfen.
- Das Gemüse, die Gewürze und Salz beimengen.
- Zuerst ist das Hendl fertig, rausnehmen und kühl stellen. Wenn die restlichen Fleischsorten auch weich sind, rausnehmen und ebenfalls kühl stellen.
- Die frischen Kräuter wie Liebstöckel, Petersilie und den Safran zum Schluss beimengen damit ihr Aroma nicht auslaugt.
- Die Suppe abseihen und überschüssiges Fett wegschöpfen.
- Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in kleine Würfel schneiden.
- Den Sauerrahm, Weißwein und Süßrahm mit Mehl verrühren und in die Suppe einrühren.
- Unter ständigem Rühren ca. 10-15 Minuten köcheln lassen und dann durch ein feines Haarsieb abseihen.
- Die Suppe anrichten und mit den erwärmten Fleischwürfeln servieren.
- Mit einem Stück hausgemachten Kärntner Reindling genießen.