

HERZHAFTES HAXL-KRENFLEISCH

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Pils



ZUTATEN

1 ½ kg Stelzenscheiben vom Schwein, ca. 4–5 cm dick
300 g Wurzelwerk (oder Gemüse und Kräuter der Saison)
100 g Zwiebel
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
½ l Wasser
Thymianstrauß
Salz, Essig, Krenwurzel und Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Stelzenscheiben in einen großen Topf geben und mit dem Wasser bedecken. Langsam zum Kochen bringen. Den dabei entstehenden Schaum sorgfältig abschöpfen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Knoblauch, Thymian sowie die Gemüseschalen bzw. das Wurzelwerk zugeben. Die Stelzenscheiben bei milder Hitze etwa 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart und weich ist. Das Wurzelgemüse in feine Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Suppe heben und warm halten. Die Suppe nach Bedarf abseihen und das vorbereitete Wurzelgemüse darin bissfest garen.

Die Suppe mit Salz und einem Schuss Essig abschmecken. Bei Bedarf nachwürzen.

Die Stelzenscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten, das Wurzelgemüse darüber verteilen und mit etwas von der aromatischen Suppe übergießen.

Großzügig mit frisch geriebenem Kren sowie gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Beilagentipp: Dazu passen Salzerdäpfel oder junge Heurige besonders gut.

Jausentipp: Die gekochten Stelzenscheiben schmecken auch kalt hervorragend, serviert mit frischem Kren und kräftigem Bauernbrot.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

