Gailtaler Hochzeitssuppe (Kirchtagssuppe)

Kategorien: Lammfleisch, Rindfleisch, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Rindfleisch (Schulter)
200 g Lammfleisch (Schulter oder Keule)
2 Hühnerkeulen à 200 g
300 g Wurzelgemüse (Suppengrün)
1 1/2 L wasser
5 schwarze Pfefferkörner
2 Gewürznelken
1 cm Zimtstange
1 TL getrockneter Bailikum
6-8 Sfranfäden
1 Prise Anispulver
1/8 L Schlagobers
2 Eidotter
1 EL Mehl
1/16 L Weißwein (trocken)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Suppengrün putzen, waschen, schälen und grob zerkleinern.
Rindfleisch und Lammfleisch, sowie das Wurzelgemüse in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser übergießen.
Pfefferkörner, Gewürznelken, und Zimtstange zufügen.
Langsam zum Kochen bringen.
Das Fleisch zugedekct bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen.
Dabei den gelegentlich enstehenden Schaum abschöpfen.
Nach etwa 1 Stunde Kochzeit die Hühnerkeulen, Basilikum, Safran, Anis und den Ingwer hinzufügen und alles fertig kochen.
Fleisch aus der Suppe nehmen und abkühlen lassen.
Schlagobers mit Eidottern und Mehl verquirln.
Die Brühe durch ein Sieb gießen , dabei die halbe Menge des Gemüses gut ausdrücken.
Die andere Hälfte des Gemüses als Einlage beiseite stellen.
Den Eidotterobers in die Brühe rühren. Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Gemüse in die Suppe geben.
Die Suppe bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, jedoch nicht mehr aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken und servieren.