

REZEPT

Villacher Kirchtagssuppe à la Warmbaderhof

Fleisch

1000g Rindfleisch, Tafelspitz oder Wadschinken
500g Schweineschulter oder Schopf
1/2 Suppenhuhn
800g Kalbschulter oder Tafelspitz
500g Lammschulter oder Schögerl

Wurzelgemüse

Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Pastinake, Knoblauch, gelbe Rübe

Gewürze

Pfefferkörner, Piment ganz, Wacholderbeeren, Sternanis, Zimtstange,
Nelke ganz, Muskatblüte, Lorbeerblätter, Fenchelsamen, Safranfäden, Salz

Kräuter

Liebstöckl, Petersilie, Basilikum, Thymian, Majoran, Zitronenmelisse, Kerbel

2 Liter Sauerrahm
1 Liter Schlagobers
1/4 Liter Apfelmost
1 Schuß weißer Balsamessig
etwas Mehl zum binden der Suppe

In einem großen Topf mit ca. 15 Liter Fassungsvermögen eine Basissuppe herstellen. Die verschiedenen Fleischsorten werden in kaltem Wasser aufgesetzt. Aufkochen lassen und den Schaum abschöpfen. Danach das Wurzelgemüse, und die Gewürze dazu geben. Und alles bei kleiner Flamme köcheln lassen. Nach und nach die fertigen Fleischsorten wieder aus der Suppe nehmen, nach ca. 40 min das Huhn, nach 90 min das Kalbfleisch und Lammfleisch und nach ca. 2 Stunden das Rind und Schweinefleisch. Nach ca. 1 Stunde etwas von der Suppe herausnehmen und mit den Kräutern, Apfelmost und Safran eine Reduktion kochen. Die Suppe durch ein Sieb gießen. In einer Rührschüssel den Sauerrahm, Schlagobers und etwas Mehl glatt verrühren und mit der gesiebten Suppe langsam aufkochen lassen und ca. 20 min köcheln lassen. Zum Schluss die Kräuter-Safranreduktion dazu geben und mit Salz und weißem Balsamessig abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht
Küchenchef Jürgen Perlinger



CAFE
KONDITIONEIREI