

Steirisches Wurzelfleisch (Krenfleisch)

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 kg Schweineschulter oder Schopf, evtl. ein paar Knochen,
1 EL Essig, 1 Zwiebel, 1 Bund Wurzelgemüse, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Salz

2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 1 Stück Lauch, 1 Stück Sellerie,
Kren, Schnittlauch

Zubereitung:

2-3 Liter Wasser mit einem Schuss Essig auf den Herd stellen. Das Wurzelgemüse und die Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und mit den Knochen ins kalte Wasser legen. Aufkochen lassen, dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Das Fleisch in den kochenden Sud einlegen und die Gewürze hinzufügen. Das Fleisch ca. 2 Std. langsam weichkochen. Dabei sollte das Fleisch immer mit Wasser bedeckt sein. Wenn das Fleisch weich ist, die Suppe abseihen, auffangen und abschmecken. Anschließend das Fleisch in der Suppe warmhalten.

Karotten, gelbe Rüben, Lauch und Sellerie in feine Stifte schneiden und in wenig Suppe bissfest kochen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem gedünsteten Gemüse anrichten und mit heißer Suppe übergießen.

Zum Schluss mit frisch geriebenen Kren und feingeschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu passen sehr gut Salzkartoffel!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!