

# Mettensuppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Weihnachten



## Zutaten

.....  
Tafelspitz und Knochen vom Rind  
.....

.....  
Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel  
.....

.....  
Liebstöckl, Zwiebelhälften mit Schale, Knoblauchzehe  
.....

.....  
Suppennudeln  
.....

.....  
Mettenwürstel oder Frankfurter  
.....

## Zubereitung

1. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Knochen, Fleisch, Wurzelwerk scharf anbraten.
2. Mit kaltem Wasser ablöschen.
3. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und bunte Pfefferkörner dazugeben.
4. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.
5. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, abseihen und Fleisch klein schneiden.
6. Karotten als Sterne ausstechen und wieder dazu geben.
7. Mit gekochten Nudeln, einem Paar Mettenwürstel oder Frankfurter und Schnittlauch servieren.