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.

SEMINAR BÄUERINNEN