



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Alexander Forbes

.....

Zutaten

Suppe

.....

1 KG Schweishaxe (Klachln)

.....

1 BUND Suppengemüse

.....

2 Lorbeerblätter

.....

1 PRISE Majoran

.....

4 Wacholderbeeren

.....

4 Pfefferkörner

.....

Thymian

Rosmarin

Salz

3,5 L Wasser

100 ML Sojasauce

Wurzelgemüse

1 kleine Knolle Sellerie

3 Karotten

1 STANGE Lauch

Rogtgentascherl-Teig

60 G Roggenmehl T960

100 G Weizenmehl

10 G Butter

1 PRISE Salz

120 ML Wasser

Butterschmalz zum Herausbacken

Roggentascherl-Fülle

3 EL Frischkäse

1 EL frische Kräuter

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Suppe

1. Schweinshaxe mit klein geschnittenem Suppengemüse, Gewürzen und Kräutern in einen Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen und für mindestens 2,5 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.
2. Das gekochte Fleisch aus der Suppe nehmen, vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.
3. Die Suppe durch ein Sieb abseihen und mit Sojasauce abschmecken.

Wurzelgemüse

1. Wurzelgemüse in feine Streifen schneiden und ca. 10 Minuten in der Suppe weich kochen.

Roggentascherl

1. Für die Fülle: alle Zutaten gut verrühren und abschmecken.
2. Für den Teig: Mehl, Butter, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig dünn ausrollen, Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen und jeweils 1 EL Fülle in die Mitte geben.
4. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, zu Halbmonden zusammenklappen und am Rand gut zusammendrücken.
5. Tascherl in heißem Schmalz herausbacken.
6. Alles gemeinsam in einem Suppenteller anrichten.