



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Alexander Forbes

Zutaten

Suppe

1 KG	Schweishaxe (Klachln)
1 BUND	Suppengemüse
2	Lorbeerblätter
1 PRISE	AA .
IPRISE	Majoran
4	Wacholderbeeren

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		
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

- 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.