



Dauer: Aufwändig
Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen
Saison: Weihnachten
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

600 G	Beinfleisch vom Rind
3	Rindermarkknochen
1 BUND	Suppengemüse
1 GROSSE	Zwiebel
	Öl
5 L	Wasser
2	Lorbeerblätter
1 TI	Wacholderbeeren

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
1TL	Piementkörner
1 TL	Pfefferkörner
	Salz
	Suppennudeln
8	Mettenwürstel
	Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

- 1. Das Wurzelwerk für Suppe waschen, putzen und grob schneiden. Die Zwiebel halbieren, aber nicht schälen.
- 2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelhälften mit der angeschnittenen Fläche in einen großen Topf legen, Markknochen dazugeben und alles leicht anrösten.
- 3. Mit ca. fünf Liter kaltem Wasser aufgießen, Fleisch und Wurzelwerk, sowie Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment und Pfefferkörner dazugeben.
- 4. Suppe salzen und ohne Deckel etwa zwei Stunden köcheln lassen.
- 5. Markknochen, Fleisch und Suppengemüse aus der Suppe nehmen, Suppe erkalten lassen.
- **6.** Fleisch und Suppengemüse für die Einlage klein schneiden.
- 7. Von der kalten Suppe das Fett abschöpfen.
- **8.** Die Mettensuppe wieder erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken die Mettenwürste mitziehen lassen und nebenbei die Suppennudeln kochen.
- 9. In die heiße Suppe klein geschnittenes Fleisch, Gemüse, gekochte Suppennudeln sowie die Mettenwürste geben. Mit frischem Schnittlauch servieren.

Diese Würstelsuppe ist im ganzen Salzburger Land am 24. Dezember eine Ur-Tradition. An den Tagen vor dem 24. Dezember herrscht daher in den Salzburger Metzgereien Hochbetrieb. Denn die dafür typischen Würstel, bestehend aus einem ganz feinem Brat aus Kalb- und Schweinefleisch, werden ganz frisch zubereitet.