

Innviertler Mettensuppe

Rezept: für 4 Personen, wobei es immer besser ist, eine größere Charge zu kochen, alleine schon wegen des Geschmacks!

Mettensuppe

- 2 Markknochen
- 1 Bd gewürfeltes Wurzelgemüse
- 1 Zwiebel
- 250g Beinflisch vom Rind
- feine Suppennudeln
- 2 Paar Frankfurter Würstel
- 4 Weißwürste
- frischer Schnittlauch

Gewürze:

Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Korianderkörner, Lorbeerblatt

Zubereitung:

Wurzelgemüse waschen, putzen und würfelig schneiden. Zwiebel halbieren, aber nicht schälen. Zwiebelhälften mit der angeschnittenen Fläche in einen großen Topf legen, Markknochen dazugeben und alles leicht anrösten. Mit etwa 5 Liter kaltem Wasser aufgießen, Fleisch und Wurzelgemüsegewürfel dazugeben. Ohne Deckel etwa 2 Stunden köcheln lassen. In den letzten 15 Minuten zerstoßene Korianderkörner, Salz und Pfeffer und restliche Gewürze dazugeben. Abschmecken.

Markknochen, Fleisch und Suppengemüse aus der Suppe nehmen, erkalten lassen. Sorgfältig das Fett der Suppe abschöpfen, die Mettensuppe wieder erhitzen und das kleingeschnittene Fleisch, Gemüse, gekochte Suppennudeln sowie kleingeschnittene, schon heiße Frankfurter und Weißwürste zugeben. Zugedeckt noch etwas ziehen lassen. Mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu passen auch „Schnittn“.

FROHE WEIHNACHTEN!!

*****Biergasthof Riedberg** – HOTEL-SEMINARE-BIERKULINARIK-WIRTSCHAUS***

Karl Zuser jun., Diplom Biersommelier, Hotelier, Gastwirt, gasthof@riedberg.at
Südtiroler Straße 11, 4910 Ried im Innkreis, +43 7752 82610-0 – www.riedberg.at





Gutes Gelingen und gesegneten Appetit wünscht

Karl Zuser jun.

Diplom Biersommelier

Gastwirt – Hotelier

Geistiges Eigentum von Karl Zuser jun.

Kostenloses abdrucken unter Angabe von:

Empfohlen von Diplom Biersommelier Karl Zuser jun. www.riedberg.at

*****Biergasthof Riedberg – HOTEL-SEMINARE-BIERKULINARIK-WIRTSCHAUS*****

Karl Zuser jun., Diplom Biersommelier, Hotelier, Gastwirt, gasthof@riedberg.at
Südtiroler Straße 11, 4910 Ried im Innkreis, +43 7752 82610-0 – www.riedberg.at

