Salzburger Mettensuppe

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 TL	Wacholderbeeren

1 TL	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.