



Zutaten:

(Für einen großen Topf | Dauer: 4 Stunden)

- 2 Sets Suppengemüse
- 1 kg Suppenfleisch, am besten mit Knochen
- 1 große Metzgerzwiebel
- 2 -3 Lorbeerblätter
- 4 - 5 Wacholderbeeren

So wirds gemacht:

Den Zwiebel schälen und zusammen mit einem der beiden Suppengemüse in grobe Stücke schneiden.

Einen großen Topf erhitzen und Zwiebeln Gemüse und Suppenfleisch darin scharf anbraten, bis alles etwas Farbe bekommen hat. Danach mit 2 - 3 Litern Wasser aufgießen, gut salzen und Pfeffern und die übrigen Gewürze dazu geben. Jetzt heißt es warten. Mindestens 3 Stunden, damit sich ein richtig schöner Geschmack entwickeln kann.

In der Zwischenzeit kann man gemütlich das zweite Päckchen Suppengemüse bearbeiten. Ich schneide es am liebsten ganz klein, sodass es in der fertigen Suppe nur noch kurz ziehen muss und Biss behält.

Nun stellt ihr ein Sieb in eine große Küchenschüssel, in der die gesamte Flüssigkeit Platz hat und gießt sie ab. Das Gemüse ist so sehr zerkocht, dass man es eigentlich nicht weiterverarbeiten kann.

Die Flüssigkeit geht zurück in den Topf und das Fleisch wird nun klein geschnitten. Das Fett könnt ihr dran lassen oder wegschneiden. Nun das frische Suppengemüse dazu. Ein letztes Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch kurz aufkochen damit das frische Gemüse gar wird. Fertig!

Als Beilage könnt ihr noch Nudeln kochen oder Pfannenkuchen, Leberknödel, Leberspätzle oder Griesnockerl dazugeben.