

# Abstechsuppe

Nicht überall zu finden, aber doch ein wesentlicher Bestandteil eines Schlachttages!

In der Steiermark kennt man das Selbe unter "Klachelnsuppe", eine mit in Scheiben gehackten Schweinsfüßen gekochte Suppe!

Die Verwendung von Abfällen aus der Verarbeitung eines Schweines, mangels anderer Verwendung führt uns zur "Abstechsuppe". Knochen, Fleischabschnitte, Innereien, mit Wurzelgemüse gekocht und mit dicken Suppennudeln serviert eine typisch Südburgenländische Sautanz-Speise.

Mancherorts noch mit etwas Mehl gebunden wurde diese schmackhafte Suppe noch als eine der ersten Gerichte neben dem "Bluttommer(Blutsterz)" kredenzt!

Die Suppe bekam durch den meist hohen Anteil an Fett und Schwarte noch die Möglichkeit zur Verwendung für Preßwurst(Sulz), da sie beim Erkalten stark geliert, und in der kalten Jahreszeit so einige Tage haltbar war. Man kochte hierbei auch den Sauschädel und andere schwartige Teile, um diese kleingeschnitten mit der Kochflüssigkeit in dementsprechenden Gefäßen aufzubewahren!

Wichtiger Geschmacksgeber war hierbei das Wurzelgemüse, das jeder ländliche Haushalt auf Vorrat in der kalten Jahreszeit zu Verfügung hatte.

Die Verwendung des Dickdarmes als Hülle für die Preßwurst wird heute eher nicht mehr möglich sein! Dafür nimmt man heute Kunstdarm und Plastikwursthüllen!

**Rezept für Abstechsuppe**(Klachelnsuppe, Tellerfleisch, a´quirlte Supp´n, ....):

1/2 Schweinskopf, 4 Schweinshaxerl, 250 g Schweinsschwarteln & Schulterresteln, 250 g Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfefferkörner schwarz gestossen, Majoran, Lorbeer, Piment, Thymian

Das Fleisch vom Schweinskopf lösen, alles zerkleiner, und die anderen Fleischzutaten ebenfalls zerteilen, mit den anderen Zutaten in einem Topf bedeckt mit Wasser alles weichkochen! Das Gemüse kann man, da es früher weich ist als das Fleisch, schon vorher aus der Suppe nehmen, kalt abschrecken und in kleine Stücke schneiden! Wenn das Fleisch ebenfalls weich ist, von den noch vorhandenen Knochen befreien und in kleine Stück schneiden, eventuell die Suppe noch abschmecken, das Fleisch und das Gemüse auf Suppenteller aufteilen und mit Suppe übergießen. Entweder sofort essen oder kalt stellen und dann mit Essig, Öl und Zwiebel mariniert servieren!