

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Klare Suppe mit Kräuterflädle

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Teigwaren, Backen

---

### Brühe (ergibt etwa 2,5 l):

1	Kalbshaxe (vom hinteren - Bein, meistens knapp 2 kg	2	Gewürznelken
3	Möhren	10	Pfefferkörner
2	Petersilienwurzeln	2	Lorbeerblätter
100 g	Knollensellerie	5	Zweige Thymian
1 große	Stange Lauch	1/2 Bund	glatte Petersilie
1 große	Zwiebel	1/2 Bund	Kerbel
2	Knoblauchzehen		Salz
			Pfeffer

### Pfannkuchenstreifen:

2	Eier	Salz
0,10 Liter	Milch	Pfeffer
50 g	Mehl	Muskat
2	Essl. flüssige Butter	Butter
1	Essl. Petersilie, fein gehackt	

---

Das gesamte Gemüse waschen, putzen und in große Stücke schneiden. Die Zwiebel quer halbieren und jeweils eine Hälfte mit einer Nelke spicken. Das Gemüse und die Kalbshaxe in einem großen Topf mit Wasser bedecken. Alles zusammen im offenen Topf aufkochen, den sich bildenden Schaum abschöpfen, jetzt die Petersilie und sämtliche Gewürze sowie einen Teelöffel Salz zugeben und das Ganze etwa 2 Stunden köcheln, also so, dass nur kleine Bläschen aufsteigen. Die Suppe ist fertig, wenn sich das Fleisch der Haxe ganz leicht vom Knochen lösen lässt, vorher allerdings die ganze Haxe in der Suppe abkühlen lassen. Dann die Haxe heraus nehmen, das Fleisch in so großen Stücken wie möglich vom Knochen lösen und auch das Mark mit einem Löffel aus dem Knochen heraus lösen. Verwenden für "Gebratenes Kalbfleisch von der Haxe mit türkischem Weißkohl und gebratenem Topinambur". Die Brühe durch ein Sieb abgießen und in den Kühlschrank stellen, bis das Fett oben fest geworden ist und sich leicht entfernen lässt. Für die Pfannkuchen alle Zutaten mit einem Schneebesen aufschlagen, salzen, pfeffern, etwas frisch geriebene Muskatnuss dazu, und alles zusammen eine halbe Stunde quellen lassen. Dann in einer Pfanne mit etwas Butter dünne Pfannkuchen braten, diese abkühlen lassen und schließlich in etwa 0,5 cm breite und streichholzlange Streifen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Stielen zupfen, aber nicht hacken. Die Brühe erhitzen und auf etwa 2 Drittel einkochen lassen, erst dann salzen und pfeffern. Zum Servieren die Pfannkuchenstreifen auf tiefe Teller verteilen, die Brühe darüber gießen und ordentlich Kerbelblättchen darüber streuen.