

Altwiener Suppentopf

6 Portionen:

350 g Styria-Beef Suppenfleisch
300 g Lammfleisch von der Keule
300 g Hühnerbrust
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

500 g Suppengemüse (Karotten, Erdäpfel,
Zucchini, grüner Spargel und grüne Fisolen,
1/2 Karfiolrose)
Schnittlauch



Zubereitung:

Zucchini, Karotten und Erdäpfel waschen bzw. schälen; alles in ca. 3 cm lange Stücke schneiden; Spargel waschen; die Enden ca. 1 cm abschneiden; Spargel in 3 cm große Stücke schneiden; Karfiol putzen, waschen und in kleine Röschen teilen; Fisolen putzen, waschen und in Stücke schneiden; 2 l Wasser zum Kochen bringen; das Rindfleisch darin ca. 50 Minuten köcheln; nach 10 Minuten Kochzeit das Lammfleisch zugeben; während der Kochzeit immer wieder den Schaum abschöpfen; Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

Nach 20 Minuten das Hühnerfleisch und gleichzeitig die Erdäpfel und Karotten zugeben; 5 Minuten später den Zucchini und die Fisolen zugeben; weitere 5 Minuten später den Spargel und Karfiol in die Suppe geben; das Kräutersträußchen mitköcheln lassen; die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen; das Fleisch herausnehmen, in kleine Scheiben schneiden und mit der Gemüsesuppe in tiefen Tellern anrichten; zuletzt die Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreuen.