

Oostenrijk

Villacher Kirchtagsuppe

Jaarmarktsoep uit Villach

1 bundel soepgroenten (1 prei, 1 flinke wortel, 1 kleine (of een halve) knolselderij, peterselie)
5 stengels basilicum
5 stengels lavas (maggikruid)
1 rode ui
2 tenen knoflook
250 gr. rundvlees
250 gr. varkensvlees van de schouder
250 gr. kalfsvlees van de hals
250 gr. lamsvlees (van de schouder)
2 kipfilets
1 tl. saffraan
1 mespunt nootmuskaat
1 tl. anijszaad
1 tl. venkelzaad
1 tl. karwijzaad
1 tl. gemalen zwarte peper
1 l. zure room
1 l. (slag)room
1 el. bloem
2 tl. gemalen kaneel
1 tl. zout
evt. wat bouillon (voor het geval de smaak een beetje te flauw uitvalt)

Maak de soepgroenten schoon, snij de prei in ringen en de wortel en de selderij in blokjes. Was de kruiden en bind de stengels aan elkaar met een touwtje. Snij de uien in blokjes en de knoflook in dunne schijfjes.

Alles tot en met de zwarte peper gaat in een hele grote soeppan. Giet er 2 liter water bij en breng het afgedekt aan de kook. Schep er af en toe het schuim af.

Het vlees dat het eerste gaar is zal de kipfilet zijn. Die haal je eruit en leg je apart. Laat het zachtjes verder koken, en haal het vlees dat gaar en zacht is er uit.

Als al het vlees gaar is zet je het vuur uit. Zeef de soep, doe het vlees er terug in en laat de soep afkoelen. Een nacht laat je de soep staan. Meng de slagroom en de zure room door elkaar en zet dat ook een nacht koud weg.

De volgende dag haal je het vet van de soep. Haal ook het vlees uit de soep en leg het apart. Breng de Kirchtagsuppe zonder deksel weer aan de kook. Laat het zachtjes koken. Meng het roommengsel met de bloem en klop dat met een garde voorzichtig dooe de pruttelende soep. Snij het vlees in 2 cm. lange reepjes en laat die opnieuw warm worden in de soep. Proef de soep af op zout en evt. wat bouillon.

Schep de Kirchtagsuppe in borden en bestrooi het met wat kaneel.

Bij deze Kirchtagsuppe eet je dan natuurlijk Karinthische Reindling, of voor degenen die het liever niet zo zoet hebben wat brood. Je kunt ook wat in blokjes gesneden witbrood roosteren en in de soep doen.

