



So redma do (SRMD) lässt dich in das Fluchen, Sprechen und Leben der österreichischen Bevölkerung reinhören. Zu dir sprechen Michael und Walter aus dem grünen Herzen Österreichs – der Steiermark. www.srmd.at

Rezepte für typische österreichische Spezialitäten:

Gelbe Suppe

Zutaten für etwa 10-15 Personen (Festtagsvariante)

- 500 g Rindfleisch
- 500 g Lammfleisch aus der Schulter oder Keule
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 200 g Schweinsknochen
- 200 g Kalbsknochen
- Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch; geschält und gewaschen)
- 5 Stängel Basilikum
- 2 TL Safranfäden
- 2 Msp. Muskatnuss
- 2 TL Kümmel
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- Joghurt
- Obers
- 2 EL Maizena
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 TL Salz

Die Zubereitung

Das Fleisch mit dem Suppengemüse und den Gewürzen in 5 Liter Wasser gar kochen, abseihen und kaltstellen (etwa 1 Stunde). Das Fett abschöpfen. Danach Joghurt, Obers und Maizena gut vermischen und unter ständigem Rühren langsam in die kochende Suppe gießen. Zehn Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch und das Gemüse klein schneiden und dazugeben. Gegebenfalls nachwürzen. Die Suppe soll würzig und leicht säuerlich schmecken.