



BERSTECHER

Wildbouillon mit Klößchen

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Wildknochen oder
Wildparüren
l Gemüsebrühe
1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
einige Nelken
einige Pfefferkörner
einige Pimentkörner
einige Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
4 cl Madeira

Für die Klößchen

400 g Wildfleisch
1 Tasse süße Sahne
2 Eiweiß
1/2-1 Tasse extra zarte
Haferflocken zum Binden
1 Prise Cayennepfeffer
1 Bund Schnittlauch
50-100 g frische Pfifferlinge
100 g Eierstichwürfel
2 EL Orangenschalenstreifen

Zubereitung

Die Knochen oder Parüren waschen, abtropfen lassen, nach Bedarf hacken und in einen Topf geben.
Die Brühe angießen, das kleingeschnittene Gemüse dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen.
Die Zwiebel halbieren, in einer Pfanne die Schnittflächen rösten und in die Suppe geben. Die Gewürze dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Die Wildbouillon bei mäßiger Hitze zwei Stunden köcheln lassen, passieren und klären. Nochmals erhitzen, abschmecken und mit Madeira verfeinern.
Für die Klößchen das Wildfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit der Sahne und dem Eiweiß glattrühren, mit Haferflocken binden, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.
Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und in der kochenden Gemüsebrühe garziehen lassen.
Die Bouillon erhitzen, den Schnittlauch, die geschnittenen Pfifferlinge, die Eierstichwürfel und die Orangenstreifen in der Brühe vier bis fünf Minuten ziehen lassen. Die Klößchen in die Suppe geben, erhitzen, abschmecken, ausgarnieren und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de