Wildsuppe

Zutaten für einen großen Topf Wildsuppe:

- 1 kg Wildfleisch, vorzugsweise Reh oder Rotwild
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün (besteht i.d.R. aus Möhre, Sellerie, Porree, Petersilie)
- 3-4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Glas Stockschwämmchen, alternativ Mischpilze oder Pfifferlinge
- 750 ml Gemüse- oder Wildbrühe
- 2 EL Tomatenmark aus der Tube1TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Mehl
- 4 EL Wasser
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Wildpreiselbeeren aus dem Glas
- frische Petersilie

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

So wird die Wildsuppe zubereitet

1. Schneide das Wildfleisch in kleine Würfel und brate es mit Butterschmalz an.
2. Schäle die Zwiebeln und das Suppengrün und schneide es ebenfalls in kleine Würfel. Gib es zum Wildfleisch und brate es kurz mit an.
3. Gib die Brühe und die geschroteten Wacholderbeeren, Pfefferkörner sowie Lorbeerblätter und Tomatenmark in den Topf.
4. Koche die Suppe bei mäßiger Hitze für etwa 15 Minuten.

5. Nun gibst du die geschälten und gewürfelten Kartoffeln und die kleingeschnittenen Pilze dazu und kochst die Suppe für weitere 15 Minuten.
6. Verquirle das Mehl mit dem Wasser und binde die Suppe damit, indem du es kräftig einrührst.
7. Schmecke die Suppe schließlich mit Zitronensaft, Salz und Muskat ab.
8. Garniere sie mit frischer Petersilie und Wildpreiselbeeren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.