

Wilderersuppe

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Wildfleisch	150 g
Tomatenmark	1 Esslöffel
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	1 Liter
Wacholderbeeren	5 Stk.
Preiselbeeren	2 Esslöffel
Worcestersauce / Worcestersoße	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	2 Stk.
Butter	3 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	2 Esslöffel
Rotwein	125 ml
Thymian	1 Teelöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	Etwas / nach Bedarf
Eierschwammerl / Pfifferlinge	100 g

Zubereitung:

Das Fleisch (klein schneiden) mit Wildgewürz bestreuen und mit der fein geschnittenen Zwiebel in Butter kräftig anbraten.

Mit Mehl stauben, das Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein und Rinderbrühe aufgießen. Gewürze dazugeben.

Suppe so lange kochen bis das Fleisch schön weich ist.

Eierschwammerl zum Schluß begeben.

Mit einem Klacks Sahne servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1924-Wilderersuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at