

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