



## Feinste Wildsuppe mit Pilzen

Zutaten für 6 Personen:

50 g Butter  
2 Zwiebeln  
500 g Waldpilze: Pfifferlinge, Stockschwämmchen o.a. Morcheln  
350 g gelbe Linsen  
1 l Wildbrühe  
0,2 l Portwein  
1/2 Bund Thymian  
Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer  
250 g Hirschschenkel ( vom Damwild, Rotwild oder Sikawild )

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen und geschälte feingehackte Zwiebeln darin glasig schwitzen.

Waldpilze putzen und klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.

Gekochte gelbe Linsen unterheben und einmal aufkochen lassen.

Wildbrühe angießen und mit Portwein verfeinern.

Suppe bei mäßiger Hitze 8 bis 10 Min. köcheln lassen und anschließend mit Gewürzen abschmecken.

Basilikum verlesen, waschen, klein schneiden und unter die Suppe heben.

Wildschinken in feine Streifen schneiden, ebenfalls in die Suppe geben und das Ganze nochmals erhitzen.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herr Stroemer zur Verfügung gestellt.