



Wildkraftbrühe mit seinen Klößchen

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Wildknochen
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
½ Knollensellerie
½ l Rotwein
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
3 Nelken
10 Pfefferkörner
1 Thymianzweig
Salz
200 g Wildfleisch (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)
1 Eiweiß
Salz, Pfeffer
Petersilie
Evtl. etwas Cognac

Zubereitung:

Die gewaschenen Wildknochen mit kochendem Wasser überbrühen und ein weiteres Mal kalt abwaschen. Mit 2 Liter kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen. Evtl. entstehenden Schaum abschöpfen.

Nach ca. 1 Stunde Kochzeit, Gemüse und Gewürze zugeben. Eine weitere Stunde leicht köcheln lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und kühl stellen.

Das Suppengrün fein zerkleinern, mit dem zerschlagenen Eiweiß mischen und unter die kalte Brühe geben.

Das Wildfleisch zweimal durch den Wolf drehen und mit der fein gehackten Petersilie mischen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen formen daraus formen. Nun vorsichtig zum Kochen bringen und ca. ½ Stunde leicht köcheln.

Das ganze kann noch mit geschnittenen Pilzen verfeinert werden.

VOWI von unserem Verbandskoch Helmut Kynast zur Verfügung gestellt.