

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Wildsuppe mit Waldpilzen

Zubereitungszeit: 35 min

Kochzeit: 2 h 10 min

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Wildsuppe mit Waldpilzen

Wildsuppe mit Waldpilzen

750 g Rehkeule

1 Bündel Suppengrün

2 Stück(e) Zwiebeln

250 g Waldpilze

30 g Butterschmalz

2 Stück(e) große Tomaten

4 Stängel Thymian

0.5 Teelöffel Orangen zesten

5 cl Caviar Wodka

250 ml Karl May Blutsbruder Cuvée trocken BIO

40 g Vollkornmehl

125 ml Sahne

40 g Butter

Etwas Gourmet-Gewürz Meersalz

Etwas Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer

Wildsuppe mit Waldpilzen

1.

Für das Wild Rezept das Rehfleisch gründlich waschen und trockentupfen. Den Fettrand entfernen, da er talgig schmeckt. Das Wildfleisch für die Suppe kleinschneiden. Das Suppengrün putzen und waschen, die Zwiebel schälen, beides grob würfeln. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch, das Suppengrün und die Zwiebel hineingeben und kräftig anbraten.

2.

Die Tomaten waschen, vierteln und mit dem Thymian und der Orangenschale zum Fleisch geben. Den Caviar Wodka in einer Kelle anzünden, über das Fleisch gießen und ausbrennen lassen. Mit 1 l Wasser und dem Rotwein Karl May Blutsbrüder Cuvee trocken Bio ablöschen. Mit Gourmet-Gewürz Meersalz und Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer würzen und zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln lassen. Die Brühe durch ein feines Haarsieb gießen.

3.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren hellbraun anschwitzen. Nach und nach mit der Brühe ablöschen, dabei kräftig rühren. Die Suppe im offenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

4.

Tipp: Für das ganz besondere Geschmackserlebnis bei Wild Rezepten 2 Stückchen dunkle Schokolade zugeben!

Eine vollkommene Symbiose - Wild Gerichte und der Rotwein Karl May Blutsbrüder Cuvee trocken Bio. Seine Duftnoten von Vanille und Gewürznelken und die kräftige Farbe zeichnen ihn aus. Vollmundig und im Abgang feurig fruchtig.