

WILDSUPPE „LANDGASTHAUS BLÜCHER“

Rezept von Marcus Fetz, Landgasthaus Blücher, Dörscheid

Zutaten:

800 ml Wildfond
50 ml Sahne
20 ml Weinbrand
50 g Speisestärke
¼ Zwiebel in Würfel
2 EL Preiselbeergelee
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
Salz, Zucker, Pfeffer, Pflanzenöl

Zubereitung

Das Öl im Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Preiselbeeren, Lorbeer, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und mit anschwitzen. Mit dem Weinbrand ablöschen und einreduzieren lassen. Nun den Wildfond angießen und das Ganze aufkochen lassen, danach die Sahne dazugeben und 5 – 10 Minuten kochen lassen. Mit der Stärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die fertige Suppe noch durch ein feines Sieb passieren, in einer Suppentasse anrichten und mit einem Klecks geschlagene Sahne garnieren!