

Wildsuppe „Diana“

mit Fleischeinlage á la schmecktHier.de

Zutaten

für 4 Portionen (Hauptspeise):

- 1,4 kg Wildfleisch mit Knochen
 - davon $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ Knochenanteil
- 50 g fetter Speck
- 2 Zwiebeln gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein trocken
- 3 l Wasser
- 1 TL Wacholderbeeren, angemörsert
- 1 Lorbeerblatt,
- 2,5 TL Salz
- Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen),
- 2 EL getrocknete Pilze, in etwas Wasser eingeweicht
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 kleine frische Bird Chili, gehackt (optional)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL kaltes Wasser
- 2 EL Mehl (je nach Flüssigkeitsmenge)
 - optional: 8 cl Weinbrand (beim Andicken mit einrühren)



Zubereitung

Diese Suppe eignet sich für Wildstücke, die wenig Fleisch haben (Rippen) oder auch für Knochen mit Fleischresten dran.

Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln. Das Fleisch abspülen und in handlichere Teile zerteilen. In großem Topf die Speckwürfel kross anbraten. Im Speck das Fleisch kräftig braun anbraten, dann die Zwiebeln und Chili zugeben und alles Farbe nehmen lassen. Tomatenmark auch noch kurz mitbraten lassen, bevor mit Rotwein und Wasser abgelöscht wird. Nun kommen die Gewürze (Wacholderbeeren, Lorbeer, Pfeffer, Salz und Paprika) und die eingeweichten Pilze hinein und das Süppchen darf etwa 2,5 h mit Deckel vor sich hin köcheln. Ab und zu das Fleisch wenden und ggf. Wasser nachgießen. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Topf nehmen, Knochen gewissenhaft auslösen, abgeschabtes Fleisch klein hacken und wieder in die Brühe geben, durchkochen. In kaltes Wasser und Zitrone das Mehl einquirlen, damit die Suppe binden und nochmals gut durchkochen und die Konsistenz einstellen. Gesamtkochzeit: ca. 2,5-3h.

Lorbeerblatt herausnehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gebackenem Brötchen / Baguette + Butter + Salz servieren.