

Hubertussuppe mit Kräuterschnecken

Zubereitung für 6 Jagdgäste:

4 Liter Wildbrühe

300 Gramm Rehfleisch; aus der Keule geschnitten

Kräuterpfannkuchen

50 ml Rotwein

1 kleine Sellerieknolle

1 Stange Porree

2 Karotten

150 Gramm Rosa Champignons

Frische Kräuterzweige

20 ml Sherry, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fertige Wildbrühe aufsetzen. Gewürfeltes Wildfleisch, aus der Rehkeule geschnitten, in einem Topf anschwitzen und Farbe nehmen lassen, mit Rotwein ablöschen, dann auf ein Kiepertuch legen und abtropfen lassen.

Karotten, Sellerie, Porree in Rauten schneiden.

Sobald die Wildbrühe erhitzt ist, das gebratene Rehfleisch hinzufügen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Jetzt das geschnittene Gemüse begeben und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Während die Brühe auf kleiner Flamme zieht, stellen wir dünne Kräuterpfannkuchen her und rollen die fertigen Pfannkuchen jeweils auf und legen sie auf eine Platte.

Die rosa Champignons werden in Scheiben geschnitten und dann in die Brühe gegeben, weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Brühe mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die warmgehaltenen Pfannkuchenrollen jetzt in 2 cm dicke Scheiben schneiden, die Schnecken im Suppenteller anrichten, mit Brühe Fleisch und Gemüse auffüllen und mit einem Kräuterzweig ausgarnieren.

Zur Suppe reichen wir mit Käseüberbackene Blätterteig-Monde, Häschen oder Hirsche (Je nach vorhandener Ausstechform)

Gaby Klose