

## Braune Jägersuppe Mit Klößchen

### Zubereitung:

500 Gramm Rehschlegel ohne Knochen

250 Gramm Wildknochen

1 klein. Zwiebel

1 Bund Suppengrün mit Petersilienwurzel

60 Gramm Butter

1 Liter Wasser

8 Schwarze Pfefferkörner

Muskat

100 ml Rotwein

Salz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

50 Gramm Kalbsnierenfett

1 Eiweiß

2 Wacholderbeeren

4 Esslöffel Süße Sahne

1 Teelöffel Johannisbeergelee

## *Zubereitung:*

Das Fleisch mit einem Tuch abreiben, von Sehnen und Häuten sehr gut befreien ca. 150 g schieres (geputztes) Fleisch abschneiden und beiseite legen.

Zusammen mit den gehackten Knochen, die "Abfälle" (Parüren), die geschälte, grob gewürfelte Zwiebel und das geputzte, klein geschnittene Suppengrün in 50 g Butter etwas anrösten und im eigenen Saft 15 Minuten schmoren lassen. Nach und nach das Wasser angießen und aufkochen. Die zerdrückten Pfefferkörner und etwas Muskat hinzufügen und alles zugedeckt 3 Stunden köcheln lassen.

Von dem zurückgehaltenen Fleisch 100 g in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in der restlichen Butter anbraten, bis es rundherum Farbe angenommen hat. Den Rotwein angießen und das Fleisch offen so lange schmoren, bis der Wein fast verdunstet ist. Erst dann mit Salz und Pfeffer würzen. 6-8 Esslöffel von dem Wildfond zufügen und das Fleisch zugedeckt weich werden lassen.

Das übrige Fleisch sehr klein würfeln mit dem gründlich abgespülten, gehäuteten Kalbsnierenfett und dem Eiweiß im Mixer pürieren. Mit den ganz fein zerstoßenen Wacholderbeeren und Salz abschmecken und zu

haselnussgroßen Klößchen formen. In nur gerade siedendem Wasser gar ziehen, nicht kochen lassen.

Mit einem Schaumlöffel die Knochen aus dem Wildfond nehmen. Den Fond durch ein Sieb streichen und mit Sahne und Johannisbeergelee verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Klößchen und das Fleisch mit dem Schmorfond unterheben.

### *Variationen:*

Zusätzlich können noch einige gehackte Champignons mit dem Fleisch und dem Suppengrün schmoren und einige blättrig geschnittene, in Butter geschmorte Champignons in die fertige Suppe gegeben werden. Eine besonders feine Suppeneinlage sind kleine Pfifferlinge.

Wer mag, kann bereits im Fond einen Teil der Flüssigkeit durch Rotwein ersetzen, jedoch nicht mehr als 1/8 l. Heutzutage gibt man auch manchmal einen Schuss Gin an die Fleischsauce, der ihr ein zartes Wacholderaroma verleiht. Dann aber die Klößchen nicht mit Wacholderbeeren, sondern mit Pfeffer oder Pastetengewürz abschmecken.

Gaby Klose