

Klare Rehsuppe mit Morcheln und Rehnockerl

Zubereitungszeit 2 1/2 Stunden

Zutaten für 10 Personen:

1kg Rehknochen

50g getrocknete Morcheln

100g Knödelbrot

1 Schalottenzwiebel

1 Ei

1/4l Milch

50g Rehleber

100g Rehabschnitte

Wildgewürz

1l Rapsöl zum ausbacken

1l Rindersuppe

200g Wurzelgemüse

1l Wasser

Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren

Zubereitung:

Rehknochen klein zerkleinern, mit dem Wurzelgemüse und den Wachholderbeeren anbraten, mit Rindersuppe und Wasser aufgießen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen, immer wieder abschäumen, wenn die Suppe zu sehr reduziert, immer wieder mit etwas Wasser nachfüllen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Passiertuch geben.

Die Morcheln in Wasser einweichen und kurz vor dem Servieren 15 Minuten in der Suppe ziehen lassen.

Das Knödelbrot mit heißer Milch übergießen. Glasig gedünstete, gehackte Schalotten und Ei dazugeben und kräftig vermischen. Rehleber und Rehabschnitte durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und ebenfalls unter die Brotmasse mischen. Mit Wildgewürz abschmecken und ca. 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Mit Kaffeelöffel kleine Nockerl formen und in heißem Öl herausbacken. Suppe mit Morcheln und Nockerln anrichten und servieren.

Gaby Klose