

Feinste Linsenwildsuppe mit Pilzen

Zutaten:

50g Butter

2 Zwiebeln

500 g Waldpilze aller Art

350g Gelbe Linsen bereits gekocht

1 Liter Wildbrühe

1/4l Portwein

1/2 Bund Thymian

Salz, Pfeffer, Muskat,

Cayennepfeffer

250g Hirschschinken oder Wildschweinschinken

Kräuselpetersilie zur Dekoration

8 Blüten Kapuzinerkresse

Zubereitung:

Butter in einem Topf erhitzen und geschälte feingehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Waldpilze putzen, waschen und klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen. Gekochte gelbe Linsen unterheben und einmal aufkochen lassen. Wildbrühe angießen und mit Portwein verfeinern. Suppe bei mäßiger Hitze 8 bis 10 Min. köcheln lassen und anschließend mit Gewürzen abschmecken.

Basilikum verlesen, waschen, klein schneiden und unter die Suppe heben. Ein Drittel vom Wildschinken in feine Streifen schneiden, ebenfalls in die Suppe geben und das Ganze nochmals erhitzen. In tiefen Tellern anrichten mit dünnen Schinkenröllchen, Petersilie und einer Blüte von Kapuzinerkresse servieren.

Gaby Klose