

Wildbouillon mit Klößchen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Wildknochen oder Wildparüren

1 l Gemüsebrühe

1 Bund Suppengemüse

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

einige Nelken

einige Pfefferkörner

einige Pimentkörner

einige Wacholderbeeren

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskat

4 cl Madeira

Für die Klößchen:

400 g Wildfleisch

1 Tasse süße Sahne

2 Eiweiß

1/2 Tasse extra zarte Haferflocken zum Binden oder auch
Semmelbrösel oder Grieß

1 Prise Cayennepfeffer

1/2 Gemüsebrühe zum Garen der Klößchen

1 Bund Schnittlauch

50-100 g frische Pfifferlinge

100 g Eierstichwürfel

2 Esslöffel Orangenschalenstreifen

Zubereitung:

Die Knochen oder Parüren waschen, abtropfen lassen, nach Bedarf hacken und in einen Topf geben.

Die Brühe angießen, das klein geschnittene Gemüse dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen.

Die Zwiebel halbieren, in einer Pfanne die Schnittflächen rösten und mit der Schale in die Suppe geben. Die Gewürze

dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Wildbouillon bei mäßiger Hitze 2 Stunden köcheln lassen, bei Schaumbildung immer etwas kaltes Wasser angießen. Nach 2 Stunden durch ein Tuch seihen.

Nochmals erhitzen, abschmecken und mit Madeira verfeinern.

Für die Klößchen das Wildfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit der Sahne und dem Eiweiß glatt rühren, mit Haferflocken binden, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und in der kochenden Gemüsebrühe garziehen lassen.

Die Wildbouillon erhitzen, den Schnittlauch, die geschnittenen Pfifferlinge, die Eierstichwürfel und die Orangenstreifen in der Brühe 4-5 Minuten ziehen lassen. Die Klößchen in die Suppe geben, erhitzen, abschmecken, ausgarnieren und servieren.

Gaby Klose