

Wildsuppe

Wild essen

Total geheim!

Übermütige Wildsuppe

Fleisch vom Träger, Rippchen etc. anbraten.

Mit einem Glas Bier und einem Glas Rotwein ablöschen.

2 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian

hinzufügen.

In einem anderen Topf einen Liter Brühe ansetzen und kochendheiß zu dem beschwipsten Gewürzfleisch geben.

40 Minuten köcheln lassen.

Dann klein geschnittenes Suppengemüse hinzufügen.

Weiter köcheln lassen.

Zwischendurch Schaum abschöpfen.

Nach 20 Minuten Suppengemüse und Fleisch rausnehmen.

2 Handvoll Reis hinzufügen.

Kleingeschnittenes Wildfleisch hinzufügen.

Kochen, bis Reis gar ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einige Möhrenscheiben (ich schneide immer Scheiben, weil ich das schöner finde als Würfel - schmeckt natürlich gleich) und klein geschnittene Petersilie

hinzufügen.

Bon Appetit!