

Wildfond

Aus Wildknochen und Fleischabschnitten mit Suppengemüse, Zwiebeln, Tomatenmark, Thymian, Rotwein, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern einen Fond zubereiten.

Wildsuppe

Aus dem Wildfond eine Suppe bereiten.

Flädle und kleingeschnittenes Rehfleisch in vorgewärmte Gläschen geben, mit heißer Brühe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Flädle

Aus Mehl, 2 Eiern, Salz und Milch einen dünnflüssigen Teig herstellen. Etwas quellen lassen und dann daraus dünne Pfann-kuchen backen. Diese ausrollen, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.