

Wildsuppe

Wildknochen und Wildreste in Fett scharf anbraten. 1 Bund Suppengemüse kleinschneiden und zugeben. Würzen mit: Salz, Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeer und Rosmarin. Mit Rotwein ablöschen und mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Das Ganze dann durch ein Tuch geben und die aufgefangene Flüssigkeit mit Rotwein und Brühe auffüllen. In der Suppe Juliennestreifen von Möhren mitgaren lassen. Die Suppe mit Kerbelblättchen und Schinkencrepes servieren.