

Wildsuppe

Kleine Fleischteile vom Reh, u.a. vom Hals, beiseite legen, in gleichmäßig kleine Streifen schneiden und in Butterschmalz anbraten. Dann mit Wildfond ablöschen und das Fleisch garen, dabei salzen und pfeffern. Braune Champignons in hauchdünne Scheibchen schneiden, dazugeben und das Ganze auffüllen mit Wildfond. Abschmecken mit Rotwein, Sherry' oder Portwein.