

# Wildsuppe "Kuss der Diana"

## Zutaten

750 g Wildfleisch (Reste)  
60 g Butterfett  
1,5 l Wasser  
2 Zwiebeln  
1 Bd. Suppengrün  
3 Wachholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
5 Pfefferkörner  
1 gehäufte EL Mehl  
2 Glas Sherry  
2 EL Zitronensaft  
250 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Paprika

## Zubereitung

Das Wild putzen, abtrocknen und in nicht zu große Stücke schneiden. Im Fett scharf anbraten und dann das in fein zerschnittene Suppengrün hinzufügen und anbraten. Das Wasser und die Gewürze hinzufügen. Ca. 90 min. bei kleiner Flamme garen.

Das Mehl mit ein wenig Wasser verrühren und die Suppe damit binden. Mit Sherry, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sahne steif schlagen und mit Salz und Paprika verfeinern.

Die Suppe in Tassen füllen und je ein Klacks Sahne darauf geben. Schnell essen bevor sich die Sahne auflöst! :-)