

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 gehäufter 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! :-)