



Gekläarte Wildfleischsuppe

Zutaten:

1,5 kg Wildfleisch,
600 g Wurzelwerk geschält und grob gehackt (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch),
3,5 l Wasser,
ca. 15 Pfefferkörner,
20 Korianderkörner,
Salz,
bei Bedarf gekörnte Brühe,
1 Zweig Rosmarin

Wasser aufkochen, Fleisch einlegen und schwach kochen lassen. Den Schaum ständig abschöpfen, Pfefferkörner, Koriander und das angeröstete Wurzelwerk begeben. 1/2 Stunde vor Gar-Ende den Rosmarin zugeben. Nach Geschmack würzen und abseihen. Kochdauer ca. 3 Stunden Die Suppe erkalten lassen und die Fettschicht entfernen.

Für das Klärfleisch:

400 g Wildfleisch mager und faschiert,
200 g Gemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch) fein gehackt,
Lorbeerblatt,
Pfefferkörner,
1 Thymianzweig,
3 Eiweiß,
Salz

Das faschierte Fleisch, das Gemüse, die Gewürze und das Eiweiß vermischen und eine halbe Stunde kühl stellen. Die Masse in einen hohen Topf geben und mit der kalten Wildsuppe aufgießen, langsam erhitzen und vorsichtig rühren. Wenn die Suppe kocht und das Klärfleisch an die Oberfläche gestiegen ist eine Stunde ziehen lassen. Die Suppe langsam durch ein Tuch abseihen und abschmecken.