

# Wildcremesuppe



Ein Rezept von: Michael Wöss

Für 5 Personen: 197 g pro Portion – 983 g Gesamtmenge

## Zutaten:

- 500 g Wildfleisch
- 150 g Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel gemischt
- 50 g Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Linsen zur Bindung
- 2 EL Olivenöl
- ¾ l Suppe
- 1/8 l Rotwein
- 1/16 l Obers
- Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren



## Zubereitung:

- Wildfleisch und das Gemüse in mittelgroße Würfels schneiden und in Olivenöl braun rösten.
- Dann würfelig geschnittenen Zwiebel und Tomatenmark dazu und ebenfalls braun rösten.
- Linsen begeben und mit Rotwein ablöschen, mit Suppe auffüllen, Lorbeerblatt und zerdrückte Wacholderbeeren dazu, alles langsam weichkochen (ca. 1 Stunde).
- Durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit Obers vollenden.
- Als Einlage Eierschwammerl, Champignons, Fleischwürfel oder Croutons.
- Bindung erhält man durch das Gemüse und die Linsen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Ballaststoffe
237 kcal	11,6 g	4,75 g	24,9 g	1,83 g