

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 1 kg Wildfleisch (vorzugsweise Reh oder Rotwild)
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung Suppengrün
- 400 g Kartoffeln
- 1 Glas Stockschwämmchen (alternativ Mischpilze oder Pfifferlinge)
- 750 ml Gemüsebrühe (oder Wildbrühe)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Wacholderbeere
- 1 TL Pfefferkorn
- 2 [Lorbeerblätter](#)
- 2 EL Weizenmehl
- 1 Zitrone
- 1 Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 Wild-Preiselbeeren
- 1 gehackte Petersilie



So wird die Wildsuppe zubereitet

1. Schneide das Wildfleisch in kleine Würfel und brate es in Butterschmalz an.
2. Schäle die Zwiebeln und das Suppengrün und schneide es ebenfalls in kleine Würfel. Gib es zum Wildfleisch und brate es kurz mit an.
3. Gib die Brühe und die geschroteten Wacholderbeeren, Pfefferkörner sowie Lorbeerblätter und Tomatenmark in den Topf. Koche die Suppe bei mäßiger Hitze für 15 Minuten.
4. Gib die geschälten und gewürfelten Kartoffeln und die kleingeschnittenen Pilze dazu und koche die Suppe für weitere 15 Minuten.
5. Verquirle das Mehl mit dem Wasser und binde die Suppe damit, indem du es kräftig einrührst. Schmecke die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Muskat ab. Garniere sie mit frischer Petersilie und Wildpreiselbeeren.

Nährwerte pro Portion: 272 kcal | KH 19,7 g | E 31,4 g | F 7,6 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.