

Feine Wildrahmsuppe



Zutaten (4 Portionen)

175 g Wildfleisch
200 g Kartoffeln
50 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1–2 EL Cognac

200 ml Sahne
750 ml Wildbrühe
2 EL Öl
1 EL frisch gehacktes Basilikum
1 EL frisch gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und kochen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das in feine Streifen geschnittene Wildfleisch darin ca. 10 Minuten anbraten.
3. Die Brühe erhitzen und die gekochten Kartoffeln hineinreiben. Das Ganze aufkochen lassen und pürieren.
4. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einem Topf den Speck ausbraten und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Anschließend den Cognac und die pürierte Suppe unterrühren.
5. Die angebratenen Fleischstreifen in der Suppe erwärmen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Suppe mit der halbsteifgeschlagenen Sahne und Kräutern garnieren.