

Wildsuppe



kleinkindtauglich

diabetistauglich

Wildsuppe nach Jäger Art – einfaches Rezept mit Kartoffeln für eine deftige Wildsuppe mit Pilzen

Als Tochter eines leidenschaftlichen Jägers bin ich mit frischem Wild in der Küche aufgewachsen. Ein Gericht, das wir besonders gern in der kalten Jahreszeit essen und das oft auf den Tisch kommt, wenn sich Gäste ankündigen, ist diese leckere Wildsuppe mit Kartoffeln und Pilzen nach Opa Dietmars Art.

Regionales Wildfleisch ist das beste Fleisch, das ihr euch auf den Tisch holen könnt. Die Tiere haben in der Regel ein glückliches Leben in freier Natur hinter sich und haben sich nach eigenem Geschmack ernährt, ohne mit Krafftutter vollgestopft worden zu sein. Zudem ist Wildfleisch sehr mager, garantiert frei von Medikamenten und enthält wertvolles Eiweiß sowie weitere Spurenelemente.

Zutaten für einen großen Topf Wildsuppe:

- 1 kg Wildfleisch, vorzugsweise Reh oder Rotwild
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün (besteht i.d.R. aus Möhre, Sellerie, Porree, Petersilie)
- 3-4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Glas Stockschwämmchen, alternativ Mischpilze oder Pfifferlinge
- 750 ml Gemüse- oder Wildbrühe
- 2 EL Tomatenmark aus der Tube 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Mehl

- 4 EL Wasser
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Wildpreiselbeeren aus dem Glas
- frische Petersilie

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

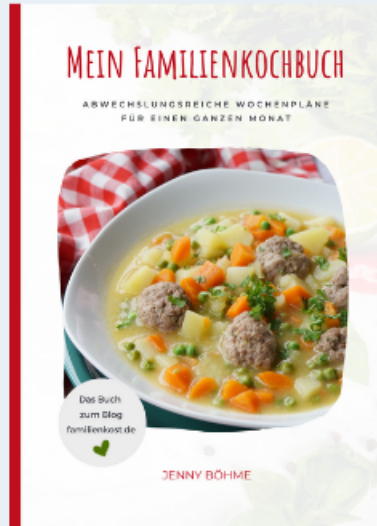
So wird die Wildsuppe zubereitet

1. Schneide das Wildfleisch in kleine Würfel und brate es mit 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.
4. Koche die Suppe bei mäßiger Hitze für etwa 15 Minuten.
5. Nun gibst du die geschälten und gewürfelten Kartoffeln und die kleingeschnittenen Pilze dazu und kochst die Suppe für weitere 15 Minuten.
6. Verquirle das Mehl mit dem Wasser und binde die Suppe damit, indem du es kräftig einrührst.
7. Schmecke die Suppe schließlich mit Zitronensaft, Salz und Muskat ab.
8. Garniere sie mit frischer Petersilie und Wildpreiselbeeren.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Neben dieser köstlichen Wildsuppe habe ich auch noch ein tolles [Rehbraten Rezept](#) für dich.