

Zutaten

- 1 l Brühe
- 1 kg Wildknochen, klein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 500g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- 100 ml Sahne

Suppen, Vorspeise

Wildrahmsüppchen mit Cognac-Sahne und Croûtons

Entdecken Sie unser köstliches Wildrahmsüppchen mit Cognac-Sahne und Croûtons. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Wachholderbeeren
2. Lorbeer
3. weiße Pfefferkörner
4. Piment
5. Rosmarin, Thymian
6. Salz und Pfeffer
7. angerührte Speisestärke
8. Die Knochen in einem großen Brätertopf in Öl anrösten, bis dieses schöne Röststoffe angesetzt hat. Das Gemüse putzen und grob würfeln, dann zu den Knochen geben. Weiter bei mittlerer Temperatur anrösten, dann das Tomatenmark hinzugeben. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen, anschließend die Gemüsebrühe aufgießen. Gewürze und die Preiselbeeren hinzugeben und für 3 Stunden leicht köcheln lassen.
9. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und anschließend um ein Drittel einkochen lassen. Die Sahne hinzugeben und die

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Wenn gewünscht, die Suppe mit etwas angerührter Stärke abbinden.