



Rehrahmsuppe mit Linsen & Spätzle

FÜR 4 PERSONEN

Tipp: Besonders gut eignen sich die kleinen grünen Puy-Linsen, die aus Frankreich kommen.

Zutaten Linsen

- 120 g Linsen (getrocknet, grün oder braun)
- 500 g Rehwildbret von Blatt oder Träger, ohne Knochen
- 75 g geräucherter Bauchspeck
- je 1 große Zwiebel, kleine Stange Lauch, Kartoffel, kleine Karotte (etwa 50 g)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1,25 l Wildbrühe (siehe WuH 12/2009)
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Sahne
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Apfelessig (oder anderer Obstessig)

Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Wildbret durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Vom Bauchspeck die Schwarte entfernen und den Speck in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch und Kartoffel putzen, waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Karotte putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Wildbret und die Speckwürfel in einen Topf geben und in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Kartoffel, Karotte, Zwiebel und Lauch hinzugeben und glasig dünsten. Mit 250 ml Wildbrühe ablöschen, die abgetropften Linsen zugeben und etwa 25 Minuten kochen lassen.

Mit der restlichen Wildbrühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Petersilie zugeben. Noch einmal aufkochen lassen und mit Essig abschmecken.

Zutaten Spätzle

- 125 g Spätzle-Mehl (Type 405)
- 30 ml Milch
- 2 Eier
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- je 75 g Butter, Semmelbrösel

Mehl, Milch, Eier und Gewürze vermischen und so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig vom Spätzle-Brett in kochendes Salzwasser schaben und etwa 5 Minuten kochen. Die Spätzle sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Die Spätzle in heißer Butter mit Semmelbröseln schwenken und dann zur Suppe geben.

Wild – Die neue große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010451



Erhältlich beim Paul Pary Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortsarif), (+49) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulpary.de