



Wildkraftbrühe mit gebratenen Steinpilzknödeln

Zutaten für 8 Portionen

Für die Kraftbrühe

2 Gemüsezwiebeln, ja. Ca. 50 g Möhren, Staudensellerie und Lauch, 200 g Wildhackfleisch, 6 Wacholderbeeren, ½ TL Anissamen, ½ Koriandersamen, 2 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, 5 Eiweiß, 800 ml Wildfond

Für die Steinpilzknödel

60 g getrocknete Steinpilze, 250 g altbackenes Brötchen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butter, 200 ml Milch, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 EL Butter, 4 Zweige Kerbel

Zubereitung

Für die Brühe Zwiebel abziehen, Möhren schälen, Lauch und Sellerie putzen und alles fein würfeln. Hackfleisch mit Gemüsewürfeln, Gewürzen, Lorbeer, Thymian und Eiweiß mischen. Wildfond mit 200 ml Wasser in einen Topf geben, die Gemüse-Hack-Mischung dazugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hin und wieder mit einem Holzlöffel langsam umrühren. Die Gemüse-Hack-Mischung wird zu einer festen Masse, die nach oben steigt. Jetzt nicht mehr umrühren, Hitze stark reduzieren, so dass die Brühe nur noch leicht köchelt. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Ein Passiertuch in ein Sieb legen und die Kraftbrühe vorsichtig passieren, ohne sie aufzuwirbeln. Die Gemüse-Hack-Mischung entsorgen und die geklärte Brühe noch einmal kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Für die Knödel Steinpilze in wenig lauwarmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Mit dem Einweichfond und der Milch ablöschen und etwa 1 Minute köcheln lassen. Anschließend über die Brötchenwürfel gießen. Eier dazu geben und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Alles gut vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Den fertigen Teig wie eine Wurst in Alufolie einwickeln, die Enden zudrehen. Diese Knödelbonbons in Salzwasser 15 – 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend aus dem Wasser nehmen, Folie entfernen und in 2,5 dicke Scheiben schneiden. Die Knödelscheiben in etwas Butter goldbraun braten.

Kraftbrühe erwärmen, auf Suppenteller verteilen, Knödelscheiben in die Suppe geben und mit Kerbel garnieren.