

Rehrahmsuppe mit Linsen und Spätzle

für 4 Personen

- Linsen**
- 120 g Linsen (getrocknet, grün oder braun)
 - 500 g Rehfleisch von Schulter oder Hals, ohne Knochen
 - 75 g geräucherter Bauchspeck
 - 1 große Zwiebel
 - 1 kleine Stange Lauch
 - 1 Kartoffel (etwa 100 g)
 - 1 kleine Karotte (etwa 50 g)
 - 2 EL Sonnenblumenöl
 - 1,25 l Wildbrühe (siehe WuH 12/09)
 - Salz
 - 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.

Rehfleisch 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 Fleisch 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.

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



Spätzle

- 125 g Spätzle-Mehl (Type 405)
- 30 ml Milch
- 2 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- 75 g Butter
- 75 g 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 große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 200 Seiten, 39,90 €. Bestell-Nr. 100 104 51

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag.

Kostenlose

Bestell-Hotline:

0 800/7 28 57 27

(Inland) Mo.-Fr.

8 bis 18 Uhr. Aus

dem Ausland:

00 49/26 04/9 78-777.

E-Mail: kundenservice.shop@paulparey.de

