

# St.-Hubertus-Suppe

Zubereitung für 2,500 Liter		
1,500	kg	Wildknochen oder –parüren (Fleischabschnitte)
0,200	kg	Röstgemüse ( 50 g Zwiebel, 50 g Karotte, 100 g Sellerie )
0,250	l	braune Mehlschwitze
2,000	l	Wildbrühe
0,250	l	Sahne
0,125	l	Madeira
Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Piment, Salz, Rotwein, Knoblauch, Tomatenmark		



Mise en place (franz.: Alles an seinem Platz)

- gesägte Wildknochen
- Mirepoix (Zwiebel, Sellerie, Karotte)
- Gewürze (Pfeffer, Lorbeer, Piment, Wacholder)
- Knoblauch



Mirepoix walnussgroß würfeln und separat bereithalten. Anschließend Knoblauchzehen andrücken.



Zuerst Sellerie und Karotte in Rapsöl dunkelbraun rösten, danach Zwiebel hinzu und durchschwitzen.

Knoblauch und einen Klecks Tomatenmark hinzugeben, dieses karamellisieren lassen und anschließend mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.



**Knochen bei 180° für 45 Min. tief goldbraun rösten und zum Ansatz hinzugeben. Alles mit Wildbrühe aufgießen und langsam aufkochen lassen. Gewürze hinzugeben.**



**Nach dem Aufkochen Hitze reduzieren und für drei Stunden leicht köcheln lassen. Dabei Fondpflege betreiben - mit einer Kelle die Trübstoffe und Fettschicht an der Oberfläche behutsam entfernen.**



**Anschließend alles durch ein feines Sieb passieren und erneut aufstellen. Aus den herauspassierten Feststoffen kann ein zweiter Aufguss (Remouillage) hergestellt werden.**



**Zum verfeinern Sahne zum  
Fond geben.**



**Mehl und Butter zu gleichen  
Teilen bei niedriger Hitze unter  
konstantem Rühren  
durchschwitzen.**



**Sobald die Mehlschwitze eine  
goldbraune Farbe angenommen  
hat von der Hitze nehmen und  
herunterkühlen lassen. Das  
Ergebnis ist eine Roux brun.**



**Kalte Roux in die heiße Suppe geben und mindestens 10 Min. auskochen. Dies verleiht der Suppe eine leichte Bindung.**



**Zum Finalisieren mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitrone und Madeira abschmecken.**



**Abschließend anrichten, mit Einlage ergänzen und ausgarnieren. Alternativ kann die Suppe aufgeschäumt serviert werden.**