

St.-Hubertus-Suppe



Mise en Place (Arbeitsplatz,
Vorbereiten des Arbeitsmaterials).

Zutaten: Sellerie, Karotten, Zwiebeln,
Wildknochen, Rotwein, Sahne

Gewürze: Salz, Pfeffer, Lorbeer,
Piment, Wacholder, Thymian, Madeira



Das Gemüse wird in Walnussgröße
geschnitten.



Die größeren Knochen werden
kleingehackt.



Die gehackten Knochen werden in den
Ofen bei 220 Grad für 20 Minuten
geschoben.



Das Gemüse wird stark angeröstet, bis eine leichte Bräunung entsteht.



Die gerösteten Wildknochen werden hinzugefügt und mit Tomatenmark tomatisiert und 2-mal mit Rotwein abgelöscht.



Der Suppenansatz wird mit Wasser (Gemüse/Wildbrühe) aufgefüllt.



Dann werden Piment, Lorbeer, Wacholder, Thymian, Pfeffer und ein wenig Salz hinzugefügt.

ACHTUNG: Wenig Salz, denn es wird 1,5 Stunden lang reduziert.



Nach 1,5 Stunden wird die Brühe durchgeseiht und nochmal aufgekocht.



Die Brühe wird mit Sahne verfeinert.



Die Suppe wird mit einer Roux (Mehlschwitze) abgebunden.



Zum Schluss wird die Suppe mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt und schließlich mit Madeira verfeinert.



Die Konsistenz soll cremig und fein sein.



Die Suppe wird mit Wildschweinravioli und aufgeschlagener Sahne
(leicht süß) serviert.