

Knochen im Ofen rösten (bei 200°C für 15min).



Mirepoix (2 Teile Zwiebeln, 1 Teil Karotten, 1 Teil Knollensellerie) mit Tomatenmark (1 Messerspitze) anrösten und mit Rotwein ablöschen. Dabei den Bratensatz vom Boden kratzen.



Geröstete Knochen hinzugeben und den Bratensatz von dem Blech kratzen. Darin sind viele erwünschte Röstaromen enthalten, die den Geschmack geben.



Mit Wildbrühe auffüllen und 2h bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen.
Gewürze (Lorbeer, Wacholderbeeren, Piment) hinzugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen



Während der gesamten Kochzeit die Suppe pflegen (Schaum und Fettaugen abschöpfen). Dabei nicht stark umrühren, da sich sonst Trübstoffe in der Suppe verteilen.



Während die Suppe kocht, Mehlschwitze vorbereiten: 1:1 Mehl in zerlassene Butter einrühren. Über mittlerer Hitze etwas bräunen lassen. Das verbessert den Geschmack.
Anschließend über Eiswasser kalt rühren.



Grobe Knochen entfernen
und Suppe durch ein Sieb abpassieren.



Köchelnde Suppe mit kalter Mehlschwitze abbinden. Dabei muss die Suppe mindestens noch einmal aufkochen.





Suppe wird mit Salz abgeschmeckt und mit Sahne und Madeirawein verfeinert. Ab jetzt darf die Suppe nicht mehr kochen. Bei zu hoher Hitze, könnte die Sahne nämlich ausflocken.



Mit Ravioli als Einlage in einer Suppentasse serviert.