

Punsch von Wildgeflügel mit Pilzklößchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Klare Consommee aus Wildgeflügel wie Fasan, Perlhuhn, Rebhuhn, Wildente, Schnepfe etc. ähnlich herzustellen wie Auszug von Rehwild, gleiche Vorgehensweise.

Zutaten

- Für den Ansatz:
- Gehackte Knochen des Wildgeflügels: Fasan, Rebhuhn, Wildente, Perlhuhn
- 300 g robes Röstgemüse aus: Zwiebeln, Sellerie Möhre Porree Etwas Schinkenreste und Speckschwarten
- 1 El Tomatenmark
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 El Johannisbeergelée
- Wildgewürze aus:
- Gedrückte Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt,
- 3 -4 Nelken, Salz
- Für den Klärprozess:
- 4 - 5 Eiweiß
- 200 g grob gewolfte Wild oder Rindfleisch
- 200 g Suppengemüse, gewolft oder fein geschnitten
- Für die Klößchen:
- 250 g frische Champignons oder Steinpilze
- 3 El gehackte Petersilie
- 2 Scheibe geriebenes Weißbrot ohne Rinde
- 1 Ei
- Etwas Milch
- Kräuter nach Marktlage wie. Petersilie, Schnittlauch, Kresse etc.
- Etwas Schlagsahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Knochen des o.g. Wildgeflügels und einige überzählige Speckschwarte oder Schinkenabschnitte zunächst in einem passenden Bräter ca. 10 min. gut anrösten. Das Röstgemüse, das Tomatenmark, sowie die Wildgewürze zufügen.

Schritt3

Mit einem trockenen Rotwein immer wieder ablöschen, reduzieren, glacieren lassen. Dann mit Wasser aufgießen, die Knochen bedecken, ca. 2 Stunden auskochen lassen.

Schritt4

Dabei hin und wieder abschäumen, passieren und etwas auskühlen lassen.

Schritt5

Der Klärprozeß:

Schritt6

Pro L zu klärende Flüssigkeit etwa 3 Eiweiß, etwas grob gewolfte - gehacktes Wildfleisch oder Rindfleisch. (Tatar) gut miteinander vermengen. (Besonders das Eiweiß muß sich gut verteilen)

Schritt7

Langsam aufkochen lassen, nur in der Anfangsphase gut auf dem Boden rühren. Dort sich das Eiweiß gerne abt und brennt an.

Schritt8

Bei ca. 85° C wird sich an der Oberfläche langsam das Eiweiß mit den Trübstoffen absetzen, stocken, nicht mehr rühren..

Schritt9

Langsam weiter kochen, Gemüse und Fleisch etwa eine 1/2 Stunde gut auskochen. Durch ein Küchentuch oder sieb passieren, entfetten, nachschmecken.

Schritt10

Pilzklößchen :

Schritt11

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt12

Die gehackten Zwiebeln glasig in Butter anschwitzen.

Schritt13

Die Pilze dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie hinzu fügen. Zum geriebenen Weißbrot geben und mit dem Ei verarbeiten.

Schritt14

(Es muß eine glatte, gebundene Masse entstehen)

Schritt15

Nunmehr mit einem feuchten Teelöffel und feuchten Händen, ovale Nocken formenIn und in siedendem Salzwasser leise simmern lassen, bis die Nocken oben schwimmen

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

3 - 4 Pilznocken in den vorgewärmten Teller oder Tassen geben,

Schritt18

Die Suppe aufgießen und mit zwei Esslöffeln halbsteife Sahne darüber geben.

Schritt19

Die Suppe isst man wie ein "Irih Coffee" durch den Schaum

Rezeptart: Fasan, Klare Suppen, Perlhuhn, Wachtel, Wild, Wildtaube **Tags:** leicht, punch, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/punsch-von-wildgefluegel-mit-pilzkloesschen/>