

# 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 Porrée 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/>