

Zutaten für 6 Personen

### **Brühe**

500g zerkleinerte Wildknochen  
500g Wildfleischabschnitte  
3 Schalotten fein gewürfelt  
1 Möhre, ½ Stange Porree und ¼ Knolle Sellerie in groben Stücken  
1 Knoblauchzehe geschält  
1 Tasse Cognac  
3 Tassen fein gewürfeltes Suppengemüse  
½ Flasche guten weißen Portwein  
1000 ml heißes Wasser  
Salz und grober schwarzer Pfeffer  
1 Tl fein gestoßener Koriander und Kreuzkümmel  
2 EL Waldhonig  
zum abschmecken, Worcestersauce oder dunkler Balsamicosirup  
Olivenöl zum anbraten

Die Knochen und das Fleisch im Olivenöl kräftig anbraten bis sich auf dem Topfboden eine braune Patina bildet, dann die Schalotten, Möhre, Porree, Sellerie und den Knoblauch zufügen. Mit Salz, Koriander, Kreuzkümmel, Honig und Pfeffer würzen. Kräftig mitbraten lassen, dann mit dem Cognac ablöschen. Portwein und Wasser zufügen und 1 Stunde auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Durch ein Haarsieb passieren und wieder auf den Ofen stellen. Die feinen Gemüswürfel zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

### **Rehklößchen**

300g schieres Rehfleisch in groben Würfeln  
2 EL fein gehackte Schalotten  
1 Ei  
2 EL Petersilie fein gehackt  
Salz und schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, gut mit den Gewürzen abschmecken

Wasser mit Salz in einem Topf zum kochen bringen. Aus der Masse kleine Klößchen formen. Zuerst zur Probe ein Klößchen zubereiten,- dann alle. Das Wasser sollte dann nur noch sieden, nicht sprudeln. Klößchen nach 10 Minuten herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann in die Suppe geben

### **Maronengnochis**

150g lila Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, dann pellen und durch die Kartoffelpresse pressen

3 Eigelb

50g Kartoffelstärke

50 gekochte Maronen, fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 EL Thymian und Rosmarinblättchen, fein gehackt

3 EL Butter

Aus den Kartoffeln, Maronen, Ei, Speisestärke und Gewürzen einen Teig zubereiten, dann 20 Minuten quellen lassen. Abschmecken, mit 2 Esslöffeln kleine Gnochis abstechen und in reichlich siedendem Salzwasser 4 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne anbräunen lassen, Rosmarin und Thymian zugeben und die Gnochis kurz darin anschwanken.