



HIRSCHSUPPE MIT SCHWARZBROTPOFESEN (SCHWARZBROTFOTZELSCHNITTEN) VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

500 g Hirschfleisch
200 g Knollensellerie
3 Rüebli
15 g Ingwerknolle
3 Knoblauchzehe(n)
2 Zwiebel(n)
1 EL Pflanzenöl
500 ml Rotwein
5 Wacholderbeeren
5 cm Zimtstange
1 EL Majoran, getrocknet
2 Pimentkörner
1 TL Liebstöckel, getrocknet
2 Lorbeerblätter
Wacholderschnaps
Salz
Tabasco
1 TL Pfeilwurzelpulver
Schnittlauch, zum Garnieren

FÜR DIE FOTZELSCHNITTEN

60 g QimiQ Rahm-Basis
150 g Wildleber, frisch
1 kleiner Steinpilz(e) (optional)
1 Knoblauchzehe(n)
1 Schalotte(n)
20 g Speck, durchgezogen
1 TL Weizengriess
1 EL Butter
Salz und Pfeffer
Tabasco
Kümmel, gemahlen
Schwarzbrot

ZUBEREITUNG

1. Für die Fotzelschnitten Leber klein schneiden. Steinpilz putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Speck hacken. Alle Zutaten mit Griess in Butter im zugedeckten Topf schmorgeraten, bis die Leber gar ist. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Kümmel würzen. QimiQ Classic dazugeben und alles in der Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Paste kalt stellen.
2. Brot in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit reichlich Leberpaste bestreichen, mit einer zweiten Brotscheibe abdecken. Brote in Frischhaltefolie einschlagen und tiefkühlen.
3. Brote vor der Verwendung aus dem Tiefkühler nehmen, in Quadrate von 2 bis 3 cm Kantenlänge schneiden und auf Zimmertemperatur bringen.
4. Für die Suppe Hirschfleisch durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Sellerie, Karotten, Ingwer, Knoblauch

und Zwiebeln schälen und klein schneiden.

5. In einem großen Topf Öl erhitzen. Fleisch, Gemüse und Knoblauch darin anschwitzen, mit Wein ablöschen und mit 3 l Wasser aufgiessen. Alles aufkochen, aufsteigenden Schaum abschöpfen. Sobald kein Schaum mehr aufsteigt, Gewürze dazugeben. Suppe zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln.
6. Suppe mit Wacholderschnaps, Salz und Tabasco abschmecken. Pfeilwurzelmehl in Wasser anrühren, so viel davon in die Suppe einkochen, dass sich eine leichte Bindung ergibt.
7. Fetzelschnitten in Suppenteller legen und mit heisser Suppe übergiessen. Eventuell mit Schnittlauch bestreuen.