



HIRSCHSUPPE MIT SCHWARZBROTPOFESEN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VANTAGGI

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



25



sempliment

INGREDIENTI PER 6

500 g Carne di cervo
200 g Sedano
3 Carota (Carote)
15 g Radice di zenzero
3 Dente d'aglio
2 Cipolla (Cipolle)
1 Olio vegetale
500 Vino rosso
5 Bacche di ginepro
5 cm Bastoncino di cannella
1 Maggiorana, secca
2 Grani di pimento
1 Levistico, essiccato
2 Foglie d'alloro
Jenever
Sale
Tabasco
1 Maranta
Erba cipollina,

FÜR DIE POFESEN

60 g QimiQ Classic
150 g Fegato di selvaggina, fresco
1 kleiner Porcino (Porcini) (optional)
1 Dente d'aglio
1 Scalogno
20 g Lardo
1 Semolino di frumento
1 Burro
Sale i pepe
Tabasco
Cumino
Pane nero

PREPARAZIONE

1. Für die Pofesen 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 schmurgeln, 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 lassen.

6. Suppe mit Wacholderschnaps, Salz und Tabasco abschmecken. Pfeilwurzelpulver in Wasser anrühren, so viel davon in die Suppe einkochen, dass sich eine leichte Bindung ergibt.
7. Pofesen in Suppenteller legen und mit heißer Suppe übergießen. Eventuell mit Schnittlauch bestreuen.