



Klare Wildbrühe

Zutaten

- Fleischteile (Rippen, Träger, Bauchlappen und Unterschenkel)
- Lauch,
- Selleriestückchen,
- Möhren,
- Petersilienstängel
- Zwiebel (halbiert, mit Schale)
- Salz, Pfeffer, ev. Brühe
- Backerbsen oder Croutons

Zubereitung

Die Fleischteile (Rippen, Träger, Bauchlappen und Unterschenkel) in einem großen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und leicht abschäumen. Lauch, Selleriestückchen, Möhren, Petersilienstängel und eine halbierte Zwiebel (mit Schale!) hinzufügen und auf kleinster Flamme (mit geschlossenem Deckel) mindestens 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Die Fleischstücke entnehmen und die Brühe durch ein mit einem feuchten Leintuch (kein Küchentrepp verwenden) ausgelegtes Sieb seihen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas gekörnter Brühe abschmecken. Mit Backerbsen oder Croutons servieren.



Weinempfehlung zur klaren Wildbrühe

Gute Brühen werden heute viel zu selten gekocht. Dabei sind sie für unsere Ernährung unendlich wertvoll. Aus unserer Kinderzeit wissen wir, dass im Krankheitsfall eine echte Brühe gerne zur Kräfftigung gereicht würde. Auch bei Appetitlosigkeit wurden so alle lebensnotwendigen Nährstoffe „getrunken“ und das Knochengerüst gestärkt. Damit die klare Brühe schmackhaft begleitet wird, wählen wir als Kombination einen eleganten, leichten Weißwein aus. Sein Bukett darf auf keinen Fall zu üppig sein, damit das Suppenaroma nicht überdeckt wird. Ein **Silvaner** ist der Inbegriff eines perfekten Speisebegleiters, denn sein Geschmack passt sich wunderbar auch feinen Speisen an. Beim Wein wählen wir in diesem Fall die feinerbe Geschmacksrichtung mit leichter Restsüße, die ein angenehmes Pendant zur kräftigen Suppe bildet. Mit dem Wein können wir das Frühlingserwachen geradezu erschmecken. Probieren Sie es aus!

Weingut H. L. Menger
Hauptstraße 12
67575 Eich
Tel.: 06246/298
E-Mail: Weingut-H.L.Menger@t-online.de
www.weingut-menger.de

