



Steinpilzbouillon mit Hirschfleischklösschen

200 g Wildfleischabschnitte und/oder Wildknochen	in kochendes Wasser geben, einmal aufkochen lassen, in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser gut abspülen
2 EL Bratbutter	in einem Suppentopf erhitzen
300 g Steinpilze	rüsten, putzen, die weniger schönen Teile und die Füsse der Pilze klein schneiden, im Bratbutter zusammen mit dem Wildfleisch/Knochen leicht anbraten. Die schönen Pilze würfeln und beiseite stellen
1 ½ L Wasser	auffüllen
1 Karotte ca. 8 cm Lauch 1 kleines Stück Knollensellerie	waschen, rüsten, schälen, grob schneiden, beifügen
1 Zwiebel	ungeschält halbieren, in einer Bratpfanne die Schnittflächen ohne Fettzugebe anrösten, ebenfalls in die Suppe geben
5-6 Pfefferkörner schwarz	leicht zerdrücken, dazu geben
1 Lorbeerblatt 1 Gewürznelke einige Petersilienstiele	beifügen, die Suppe während ca. 45-60 Minuten knapp unter dem Siedepunkt simmern lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen. Die Suppe durch ein Tuch in einen frischen Topf absieben. Dabei die Suppe Kelle um Kelle durchs Tuch giessen. Die beiseite gestellten Pilze mit
1 EL Bratbutter	anbraten, leicht würzen, in die heisse Suppe geben
Hirschfleischklösschen	
150 g Hirschhackfleisch fein	in eine Schüssel geben
1 kleine Schalotte	schälen, sehr fein hacken, beifügen
1 Eigelb	dazugeben
4 EL Milch	in ein kleines Pfännchen geben, erwärmen
1 Toastbrotzscheibe	entrinden, in kleine Stücke zupfen, in die warme Milch geben, kurz ziehen lassen, mit einer Gabel fein zerdrücken, zum Hackfleisch geben
etwas Petersilie	fein hacken, beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle wenig Pilzpulver	abschmecken, gut vermischen, mit nassen Händen kleine Klösschen formen, in Salzwasser ca. 5-8 Minuten ziehen lassen. Herausschöpfen und in die heisse Suppe geben
½ Bund Schnittlauch	in kleine Röllchen schneiden, die Suppe damit bestreuen