

Herbstliches Wildsüppchen unter der Blätterteighaube

von André Flachmann, 32051 Herford

Für 4 Personen

1 gewürfelte Zwiebel	in einem Suppentopf mit
2 EL Öl zum Braten	andünsten.
200 g Wildfleisch	in kleine Würfel schneiden, zugeben und unter Wenden anbraten. Mit
1 EL Mehl	bestäuben und kurz weiterschwitzen. Mit
1/8 L Weißwein	ablöschen,
1/2 L Wildbrühe	und
1 Prise Wildgewürz	zugeben und Fleisch knapp gar köcheln.
50 g Suppengemüse	fein schneiden und zusammen mit
100 g Herbstpilzen	und
200 ml Schlagsahne	zugeben und bissfest garen. Mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken. Abgekühlte Suppe in hohe Suppentassen füllen, je etwas von
1 EL gehackter, glatter Petersilie	zugeben und mit je einer Scheibe von
4 Scheiben Blätterteig	fest verschließen. Oberfläche mit verquirltem
1 Eigelb	in
2 EL Milch	bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

