

Wildkaninchen in Linsensuppe nach Christel Wellmann

von Hans Wellmann, 44629 Herne

1 Wildkaninchen	häuten, gut abwaschen, in Stücke zerteilen und mit Salzwasser bedeckt aufsetzen.
2 Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	hinzugeben und gar kochen. Fleisch aus dem Sud nehmen und von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. In die Brühe
250-300 g Linsen	und ca. 30 Minuten kochen. In der Zwischenzeit
Kartoffeln	würfeln,
Möhren	zu Stiften schneiden,
Sellerie	zu Scheiben schneiden und
Porree	zu Ringen schneiden. Alles dazugeben und weitere 30 Minuten garen. Das Fleisch dazugeben und mit
Salz,	
Pfeffer	und
Crème fraîche	abschmecken. Mit gehackter
Petersilie	bestreuen.

Dazu passt Baguette.