

Rezept

Kastaniensuppe mit Wildspießchen

Ein Rezept von Kastaniensuppe mit Wildspießchen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Zwiebel | 1 EL Butter |
| 400 g geschälte Esskastanien (Maronen, vacuumverpackt) | 2 Gläser Wildfond (à 400 ml, ersatzweise Fleischbrühe) |
| 1/2 Bund Petersilie | 350 g zartes Wildfleisch zum Kurzbraten (z. B. Hirsch- oder Rehfilet, ersatzweise Rinderfilet) |
| Salz | 100 g Schmand |
| 1 EL Öl | Pfeffer aus der Mühle |
| | 8 Holzspieße |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem großen Topf die Butter zlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Esskastanien grob hacken und hinzufügen. Den Fond dazugießen, aufkochen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. sanft köcheln lassen.
2. Das Wildfleisch in lange, schmale Streifen schneiden und sehr locker auf die Spieße stecken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
3. Die Suppe mit einem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren. Wieder aufkochen, den Schmand einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum 1-2 Min. braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren je zwei Spießchen auf die Suppe geben und die Petersilie darüberstreuen.