

Rezept

# Rahmsüppchen vom Reh

Ein Rezept von Rahmsüppchen vom Reh, am 01.03.2024

## Zutaten

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| <b>800 ml</b> Wildfond            | <b>400 g</b> Sahne           |
| <b>3 EL</b> Noilly Prat           | <b>250 g</b> Pfifferlinge    |
| <b>2</b> Schalotten               | <b>2 EL</b> Olivenöl         |
| Salz                              | Pfeffer                      |
| <b>2</b> Rehfilets (je etwa 70 g) | <b>1 EL</b> Thymianblättchen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Wildfond mit Sahne und Noilly Prat köchelnd auf etwa die Hälfte reduzieren.

---

2. Zwischenzeitlich die Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. In 1 EL Olivenöl in der Pfanne 1-2 Min. andünsten. Pfifferlinge zufügen, 5-7 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Pilze zur Suppe geben und sehr fein pürieren.

---

3. Die Rehfilets salzen und pfeffern. 1 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch 2-3 Min. rosa anbraten. Die restlichen Pilze erwärmen, die Filets in sehr feine Scheiben schneiden und beides in vorgewärmte Suppentassen verteilen. Die heiße Suppe vor dem Einfüllen nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen. Mit Thymian bestreuen.