

4

WildeBällchen

Zuccchinisuppe mit Wildbällchen



instagram



facebook



JagdGenuss.de

Zubereitung

Für die RehBällchen den Knoblauch klein hacken und mit den anderen Zutaten gut vermischen. Mit nassen Händen kleine Bällchen aus dem Fleischteig formen.

Zucchini ungeschält in kleine Würfel schneiden, Knoblauch klein hacken und mit der Brühe zum Kochen bringen.

Jetzt die RehBällchen einlegen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Die RehBällchen herausnehmen und die Suppe pürieren.

Sahne einrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die RehBällchen wieder einlegen und noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit wünscht
Ihnen ihr

JagdGenuss.de Team

Zutatenliste

für die Bällchen

250g Hackfleisch vom Wild

1 Ei

1 Knoblauchzehe

3 EL Semmelbrösel

für die Suppe

1 Zucchini (ca. 600 Gramm)

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

3 EL Petersilie, gehackt

1 TL Senf, mittelscharfer

Salz und Pfeffer

750 ml Gemüsebrühe

125 ml Sahne

JagdGenuss.de

Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten

Freitag von 11 Uhr bis 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung