

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Klare Gams-Kraftsuppe mit Wild-Nockerln

**Zutaten**

(für 6 Personen)

**Kraftsuppe:**

**1 kg Wildknochen (Gams)**  
**2 Zwiebeln, je 3 Karotten und gelbe Rüben, 1 Stange Lauch**  
**100 g Sellerie**  
**Petersilstängel**  
**2-3 Lorbeerblätter**  
**8-12 Pfefferkörner**  
**100 g Wildgeflügel, grob faschiert**  
**5 Eiweiß**  
**Salz**  
**weißer Pfeffer**

**Wild-Nockerln:**

**80 g Wildfleisch (Reh, Hase)**  
**80-100 g Obers**  
**1 Ei**

**Salz****Pfeffer****Thymian****2 Wacholderbeeren****Zubereitung**

Für die Suppe Karotten, Lauch, gelbe Rüben und Sellerie putzen und grob zerteilen. Die Zwiebeln halbieren und auf der Schnittfläche in einer heißen Pfanne oder direkt auf der Herdplatte bräunen. In einem großen Suppentopf die Knochen in 5 Liter kaltes Wasser geben und erhitzen. Pfefferkörner und Lorbeerblätter erst nach dem Aufkochen beigegeben, das Gemüse jedoch sofort mitkochen. Das Ganze einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 2-3 Stunden sieden lassen. Auf-

steigenden grauen Schaum zwischendurch mit einem Lochschöpfer abschöpfen. Die Suppe durch ein Sieb und durch ein Passiertuch gießen und kalt stellen. Zwiebeln, Karotten und Lauch fein hacken, faschiertes Wildgeflügel und Eiweiß miteinander vermengen, in die erkaltete Suppe einrühren und langsam unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach durch ein Tuch seihen und die Suppe mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Wild-Nockerln das gekühlte Wildfleisch kuttern, langsam Obers und Ei dazugeben, bis eine flaumige Masse entsteht, diese durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und gehackten Wacholderbeeren würzen, anschließend Nockerln formen und in kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten ziehen lassen.



Foto Florian Kloss

**M Ö R W A L D**

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,  
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Mörwald im Ambassador,  
1010 Wien, Kärntner Straße 22,  
Tel. 01/96 161-161.

Rest. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)