

**Kräuterrahmsuppe
mit Fleischklößchen**

Mehlschwitze mit Weißwein und Sahne auffüllen.
Mit Kräutern verfeinern.
Wildfarce herstellen und mit dem Teelöffel abstechen und in Brühe garen.

**Wildschweinschinken
mit Salatgarnitur**

Salat der Saison mit Apfelvinaigrette anmachen und anrichten.
Schinken um den Salat garnieren.

Wildschweingoulasch mit braunen Champignons

Fleischstücke scharf anbraten und feine Gemüswürfel mit anrösten.
Mit Rotwein ablöschen und garschmoren. Später die Pilze zugeben.
Würzen mit Salz, Pfeffer und Rosmarin.

Mangoldgemüse

Mangold in Streifen schneiden und mit Speck und Zwiebeln anschmoren.
Mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne verfeinern.

Schmorkartoffeln

Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Zwiebelscheiben in Öl anschmoren. Mit Brühe angießen und bei kleiner Hitze garen lassen.
Würzen mit der Pfeffermühle.