



**Vorspeise: Saarländische Kartoffel-Rieslingcremesuppe**

**Hauptgang: Ragout vom Schwemlinger Reh an Speck-Rahmwirsing und "Hoorische"**

**für vier Personen**

**Kartoffel-Rieslingcremesuppe:**

400g geschälte Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
halbe Stange Lauch  
2 kleiner Bund Petersilie  
1 Liter Rinderbrühe  
0,3l Sahne  
0,3 Liter Riesling  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

**Zubereitung:**

Kartoffeln und Zwiebeln würfeln. Lauch halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Alles in einem Topf mit etwas Pflanzenöl ohne Farbe anschwitzen. Mit Riesling ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Mit Rinderbrühe auffüllen und weiter köcheln lassen bis die Zutaten weich sind (ca.15-20 Minuten). Sahne hinzugeben und anschließend die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss Petersilie hacken und mit etwas Croutons und geschlagener Sahne garnieren.

**Ragout vom Schwemlinger Reh an Speck-Rahmwirsing:**

1 Kg Rehfleisch aus der Keule  
0,5 Liter Rotwein  
1 Liter Wildjus  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
Knolle Sellerie  
6 Lorbeerblätter  
5 Nelken  
8 Wachholder  
4 Piemont  
Salz  
Pfeffer

**Zubereitung**

Das Fleisch auslösen und in etwa Walnussgroße Stücke schneiden. 12-24 Stunden in Rotwein einlegen. Das Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie) schälen und in ca. 1x1cm große Stücke würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Fleisch durch ein Sieb vom Rotwein trennen und etwas trocken tupfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf mit Sonnenblumenöl scharf anbraten. Das Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Zwiebeln) hinzu geben und kurz mit anrösten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Ca. 10 Minuten reduzieren lassen und anschließend mit der Wildjus aufgießen. Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen einpacken und mit zu dem Gargut geben. Ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen bis es gar ist. Anschließend das Gewürzpäckchen entfernen und das Ragout abschmecken.

**die "Hoorische":**

500g festkochende Kartoffeln  
500g mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
Muskat  
Butter

**Zubereitung:**

Die festkochenden Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen und im noch warmen Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken. Die mehligkochenden Kartoffeln schälen und mit einer Reibe mittelfein reiben. Die Kartoffelmasse durch eine sauberes, ausgespültes Tuch auspressen und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die geriebenen Kartoffeln unter die gekochte & gepresste Kartoffelmasse geben. Mit Salz, und Muskat würzen. Die abgesetzte Stärke von der Flüssigkeit trennen und unter die Kartoffelmasse geben. Testkloß formen und in kochendes Salzwasser geben. Ca. 12 Minuten kurz unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Sollte der Kloß zu weich sein, einen Teelöffel Speisestärke unter die Kartoffelmasse geben. Nun die Klöße in der Hand zu Schupfnudelähnlichen Klößen formen und in das kochende Salzwasser geben. 12 Minuten in dem Wasser kurz unterhalb des Siedepunktes fertig garen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

**Rahm-Wirsing:**

100g gewürfeltes  
Dürrfleisch 1 Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
0,15 Liter Sahne  
0,15l Gemüsebrühe  
1 Kopf Wirsing

**Zubereitung:**

Den Wirsing vierteln und den Strunk entfernen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dürrfleisch mit wenig Sonnenblumenöl anschwitzen, die Zwiebeln hinzu geben, wenn der Speck kross ist. Den Wirsing hinzu geben und das Ganze mit der Brühe ablöschen. Ca. 10 Minuten mit Deckel garen. Anschließend die Sahne hinzu geben und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**