

Tomatensuppe mit Wildhack

Bei herbstlichem Schmuddelwetter kommt eine wärmende Suppe gerade recht. Hackfleisch vom Rotwild sorgt für die fleischige Einlage und für viel Geschmack. Fruchtige Tomaten, Mozzarella und Oregano vervollständigen das herzhaftes Gericht.

Wildfleisch aus der Region ist beliebt: Anlässlich der Grünen Woche im Januar 2024 veröffentlicht der Deutsche Jagdverband (DJV), Berlin, eine aktuelle Statistik zum Wildverzehr: Insgesamt über 25.000 Tonnen Wildbret von Wildschwein, Reh, Rot- und Damhirsch haben die Deutschen im zurückliegenden Jagdjahr (1. April 2022 bis 31. März 2023) gegessen. Mit über 11.700 Tonnen liegt das Wildschwein vor dem Reh (9.500 Tonnen). Weiterhin beliebt sind Wildtauben. Davon wurden 276.000 Tiere in der vergangenen Jagdsaison verwertet. Danach folgen Wildenten (242.000).

Die Nachfrage nach Wild aus der Region ist in den vergangenen Jahren gestiegen. Laut einer repräsentativen Umfrage im Auftrag des DJV halten derzeit 84 Prozent der Deutschen Wildbret für ein gesundes, natürliches Lebensmittel. Vor zwei Jahrzehnten waren es 70 Prozent. Mindestens einmal im Jahr essen inzwischen 55 Prozent der Deutschen Wild, etwa die Hälfte davon bereitet es auch selbst zu. Die jährlich verfügbare Menge an Wildbret schwankt: Der Jagderfolg hängt zum Beispiel stark von Wetter und Nahrungsverfügbarkeit und in Folge dessen von der Vermehrungsrate einzelner Wildarten ab.

Über die DJV-Initiative Wild auf Wild gibt es inzwischen acht Broschüren mit modernen Gerichten. Weitere 400 Rezepte gibt es auf der Internetseite wild-auf-wild.de.

Zutaten für vier Personen

- 400 Gramm Rotwild-Hackfleisch
- 800 Gramm Tomaten
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Bündel frische Kräuter, Oregano, Thymian, Rosmarin

- 1 Schuss Sonnenblumenöl
- 100 Milliliter Rotwein
- 250 Milliliter Wildfond
- 100 Milliliter Sahne
- 1 Packung Mozzarella
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem großen Topf in etwas Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Nach etwa fünf Minuten die gehackten Zwiebeln dazugeben. Solange weiter braten bis diese glasig sind.

Möhren und Zwiebeln nun aus dem Topf nehmen und bei hoher Hitze das Wildhack anbraten. Hat dies etwas Farbe angenommen, das Gemüse wieder dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas

Zucker würzen. Mit einem kleinen Schluck Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend den Wildfond aufgießen.

Die Tomaten stückeln, ebenfalls in den Topf geben und alles gut miteinander vermengen.

Die Kräuter zusammengebunden obendrauf legen, den Topf verschließen und bei mittlerer Hitze anderthalb Stunden köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und die Suppe nach Belieben etwas einreduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Auf dem Teller zusätzlich mit frischem Oregano und gezupften Mozzarella garnieren. Zubereitungszeit: etwa zwei Stunden.

www.wild-auf-wild.de



Mit einer wärmenden Suppe lässt sich der Sommer noch ein wenig verlängern. Je nach Wetterlage kann man auch im Oktober noch frische Tomaten und Kräuter aus dem eigenen Garten ernten.

Kapuhls/DJV