



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Nordmarksuppe (4 Personen)



Foto: © Uta Kempf

Originalrezept: <http://tradisjoner.no/oppskrift1827.html>

### Zutaten:

- 1 kg Elchfleisch ohne Knochen
- 4 Sch. Bacon (dicke Scheiben) oder 100 g Schinkenwürfel
- 250 g Waldpilze (oder frische Champignons)
- 1 große Zwiebel
- 1 St. Lauch
- 1 TL gehackter Thymian
- 1 l Wildbrühe
- ½ l Preiselbeersaft
- Salz und Pfeffer

Butter zum Anbraten

eventuell noch mit

- 1 Schuss Rotwein und/oder
- 1 Schuss Sahne abschmecken

### Zubereitung:

Das gewaschene Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Pilze säubern und ebenfalls würfeln. Gewaschener Lauch und Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Pilze und Lauch in Butter anbraten und beiseite stellen. Schinkenwürfel und Zwiebeln ebenfalls anbraten, Fleisch und Gewürze dazu, mit Brühe und Preiselbeersaft ablöschen. 1 Std. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Lauch, Zwiebeln und Pilze hinzufügen und 1 weitere Stunde köcheln lassen (eventuell kürzer, wenn das Fleisch sehr klein geschnitten und zart ist). Mit Salz und Pfeffer, Rotwein und/oder Sahne abschmecken.

Die Suppe wird mit Fladbrød und eventuell mit 1 Klacks Preiselbeere-Kompott serviert.

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf