

600g Champignons weiß/creme
500ml Wildfond (Rewe)
1,5l klare Hühnerbrühe
500g Hackfleisch halb/halb (Ich habe zuviel Olivenöl zum anbraten genommen, daher war die Suppe so fettig)
weißer Bordeaux, trocken
1 voller EL schwarzer Pfeffer(gemahlen) - gibt richtig Power :D
3 EL Zucker
Kräutermischung nach belieben, Thymian passt gut. Kräuter der Provence passen glaube ich auch ganz gut

Ich hab es so gemacht:

Wildfond erhitzen. Die Champignons kleingeschnitten in den Wildfond geben und ein wenig einweichen lassen. Dabei das Hackfleisch in einer Pfanne braten und anschließend direkt mit in den Fond geben. Jetzt die Hühnerbrühe dazu und ordentlich Wein. Dann den Pfeffer, Zucker und zum Schluss die Kräuter. Das Ganze hab ich ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze gekocht. Jetzt nochmal abschmecken und bei Bedarf mehr Wein, Pfeffer, Zucker. Tada, fertig.