

# Speisekarte

## Hauptgericht

### *Wildschweinkeule mit Preiselbeersauce*

#### *Zutaten:*

- *1 Wildschweinkeule (ca. 2 kg)*
- *2 Zwiebeln*
- *3 Karotten*
- *300 ml Rotwein*
- *2 EL Preiselbeeren*
- *500 ml Wildfond*

#### *Zubereitung:*

1. *Keule anbraten, Gemüse hinzufügen, mit Rotwein und Fond schmoren.*
2. *Fleisch entnehmen, Sauce pürieren, mit Preiselbeeren abschmecken.*

## Dessert

### *Schokoladen-Soufflé mit Gewürzen*

#### *Zutaten:*

- *200 g Zartbitterschokolade*
- *100 g Butter*
- *4 Eier*
- *100 g Zucker*
- *50 g Mehl*
- *1 TL Zimt*
- *½ TL Muskat*

#### *Zubereitung:*

1. *Schokolade und Butter schmelzen. Eier und Zucker schaumig schlagen.*
2. *Mehl und Gewürze einrühren, Schokoladenmischung unterziehen.*
3. *In Förmchen füllen und bei 180 °C ca. 12 Minuten backen.*