

VILDTGRYDE

4 personer

Ca. 400 g vildtkød i tern
3 stk. gulerødder
1 løg
250 g champignon
150 g bacon i tern
150 g cocktailpølser
2 dl rødvin
1 dl fond eller bouillon
2 dl piskefløde
1-2 spsk. bærgelé



De skrællede gulerødder skæres i tern og svitses i lidt smør sammen med bacon, løg og de rensede champignon. Lad det stege under omrøring i nogle minutter. Vildtkødet i tern brunes i smør i en gryde og krydres med salt og peber. Hæld bouillon og rødvin ved kødet og tilsæt de blandede svitsede grøntsager og bacon. Tilsæt fløden og lad det småkoge i ca. 45-50 minutter. Tilsæt cocktailpølserne og smag evt. til med lidt gelé.

Serveres med små, smørstegte kartofler og waldorffsalat eller med kartoffelmos.