

Jarl & Jettes opskriftkort

Hjortegryde

Ved løkken ud mod Grønhøj strand ligger der en campingplads der hedder "Rolighed" hvor man har en hjortefarm. Selv om pladsen har lukket i vinterhalvåret skal man bare køre ind og ringe på hvis man vil handle. Når vi er i Nordjylland ligger vi vejen forbi og køber frosset hjortekød til en rimelig pris, der fås alle udskæringer samt hakket og småkød, det er vacumpakket og frosset.

Ca. 4-500 gr. hjortesmåkød brunes for sig selv i smør og flamberes i et glas cognac, sættes til side og derefter steges ca. 50-100 gr. røget spæk eller bacon skåret i meget små stykker, i fedtet steges 1½ løg og ca. 500-650 gr. svampe (gerne champignon) samt ca. 5 fed hvidløg skåret i meget små tern. Kødet tilsættes og der smages til med salt og peber, tomatpure, vildtfond, chiliolie, sesamolie og engelsk sauce. Det hele koger i ca. 1 time og tilsættes derpå ca. ¼ ltr. piskefløde hvorefter der serveres. Jettes kartoffelmos tilsat pastinak smager fortrinligt hertil.

Bon appetit