**Jægergryde – Kraftig vildtsuppe**

**Ingredienser:**

* 1 liter vildtconsommé (bouillon) eller vand
* 400 g vildtkød fra hår- eller fjervildt
* 100 g røget spæk
* 100 g gulerødder
* 100 g selleri
* 100 g porre
* 1 stort rødløg
* 50 g koncentreret tomatpuré
* ½ lille teskefuld kommen
* 1 knivspids paprika
* Salt og peber
* Friskhakket persille
* Crème fraiche

**(4 pers.)**

**Fremgangsmåde:**

Kød, spæk og grønsager skæres hver for sig i meget små tern.

Først ristes det røgede spæk i en passende gryde. Når spækket har afgivet fedtstof til gryden tilsættes vildkødet. Fortsæt endelig med den kraftige vare under gryden.

Kom paprika på, alle grønsagerne, tomatpureen, kommen og 1 liter god vildtconsommé, såfremt man ønsker en kraftig suppe. Der kan om nødvendig anvendes vand.

Hvis der er anvendt kød fra ældre hårvildt, skal suppen småkoge ca. 1 time. Har man valgt at bruge brystkød fra fjervildt bliver kogetiden reduceret til det halve. Altså ca. 30. minutter. Vælger mand den sidste løsning, skal man altså bruge vildtconsommé og ikke vand, hvis man vil opnå et godt resultat.

Smag til med salt og peber fra mølle.

**Servering:**

Ved serveringen kommes en klat creme fraiche på toppen og eventuelt et grønt drys.

Serveres med et groft godt friskbagt brød.

**Tips og tricks:**

* Hvis man ikke gider eller har tid og lyst til at stå og lave vildtconsommé, så er ”Oscars vildfond” et ganske udmærket alternativ.
* De fleste typer af mørkt vildt kød kan anvendes. Personligt synes jeg at den bliver bedst på dykænder – her får suppen den kraftigste vildtsmag.   
  Men også gamle gæs (altså ikke fordi de har ligget i årevis i fryseren) som ellers ville tage timevis at stege i ovnen kan anvendes, kødet bliver godt mørt når det koges.  
  Ellers kan alle typer af hårvildt naturligvis også anvendes.

**Kilde:**

Jagtkogebogen af Eigil Larsen og Steen Axel Hansen