

Sneum Sogns Jagtforening  
Madaften d. 6. marts 2020

### Vildtpie med svampe

*2 personer*

1 mellemstort løg, hakket  
smør til stegning  
1 stk. enebær, knuste  
½ tsk. sorte peberkorn, knuste  
lidt salt  
100 g svampe, skåret i mindre stykker  
200 g kogt rådyrkød, eller andet vildtkød  
3-4 dl mørk øl – gerne porter eller stout  
1 spsk. hvedemel  
1 rulle butterdej  
1 æg pisket til at pensle butterdejen med  
¼ spidskål  
2-4 kogte kartofler (kolde)  
2 Spk. tyttebær

**Fremgangsmåde:** Smelt en klat smør i en gryde og svits løget ved medium varme i et par minutter. Tilsæt krydderierne og svampene og lad det simre, indtil svampene bliver bløde.

Hæld kødet i sammen med øl, læg låg på og lad det simre i et kvarters tid. Tag et par spsk. væde op i en lille skål og rør hvedemelet ud i det. Hæld det tilbage i gryden og rør godt rundt. Lad det simre uden låg i nogle minutter, indtil det tykner.

Tag et medium stort fad eller to små – ca. 8 x 18 cm. Fordel vildtkødet i de to fade. Rul butterdejspladerne lidt ud og læg dem oven på kødet. Tryk butterdejen ned om kødet og skær nogle få åbninger, så dampen kan trænge ud under bagningen. Pensl din vildtpie med pisket æg og stil fadene i ovnen ved 200 grader i ca. 20-25 minutter.

Denne ret kan bruges som en lille forret eller som en hovedret. Servér da din vildtpie sammen med en god kålsalat med små stykker af kogte kartofler, tilsat lidt tyttebær som dressing.

Velbekomme

Peter Folsø