

Madaften Sogns Jagtforening 2019

Forloren dyrekølle 4-6 pers.

En rigtig god måde at få brugt de ukurante kødstykker til en spændene ret.

Ingredienser:

1 kg. Hakket dyrekød

1 æg

200 gr. bær (tranebær, skovbær el. brombær) frosne el. tørrede bær kan også bruges.

2 knuste enebær

½ tsk. Salt

1 knivspids stødt peber

1 dl. Vand el. mælk / fløde eller vildtfond.

1-2 pk. Bacon i skiver

½ pose valnødder i grove stykker

Fremgangsmåde:

Bland kødet med æg, vand el. mælk / fløde og krydderier

Kom bær og nødder i til sidst og bland forsigtigt det hele sammen

Kom farsen i et ildfast fad el. form. Læg bacon over som låg.

Bages i oven v. 180° i ca. 1 time

Serveres med kogte kartofler, ovnbagte rodfrugter el. kogte bønner, gulerødder, rosenkål og sovs.

Ekstra tilbehør:

½ æbler bagt uden kernehus i ca. 15 min. Serveres med æble- el. ribsgele.

Rød Waldorf:

Bland fint snittet hvidkål, spiseæbler i små tern, syltede rødbeder i små tern og rosiner i creme fraiche rørt op med friske tranebær.

Sovs:

Brug lidt af skyen fra den forlorne kølle samt kartoffelvand og lidt fløde.

Jævn med mel el. maizena.

Smages til med salt og peber samt til æble- el. ribsgele.

Opbagt sovs:

Brug stegeskyen og tilsæt mel.

Kom vand el. fløde i lidt efter lidt og smag til med salt og peber samt æble el. ribsgele.