

Hot vildtsuppe.

Ingredienser: (4 pers.)

400 g vildtkød i meget tynde stykker
100 g bacon i tern
1 stort løg
2 kartofler
2 gulerødder
1 dåse hakkede flåede tomater
1 fed hvidløg
Lidt frisk chilli
1 l vildtfond
Salt og peber

Fremgangsmåde

Snit løgene, skræl, og skær kartofler og gulerødder i tern.
Svits bacon i en tykbundet gryde, svits kødet med i baconfedtet, og tilsæt de skårne grønsager som ligeledes svitses med.
Krydr med peber, frisk hakket chilli og frisk hakket hvidløg.
Tilsæt hakkede flåede tomater og vildtfond, og kog suppen for svag varme under låg, til kødet er mørt.
Smag til med salt, og suppen er serveringsklar.

Server suppen rygende varm – gerne med sejt brød til.