

Andegryde el.(jægergryde)

500 gr. Vildtkød i tern (har selv brugt and-gås og råvildt)

50 gr. Bacon tern

2 dl Gulerødder (ikke for groft snittet)

1-2 Porrer (ikke for groft snittet)

1 Løg snittet i grove både

Lidt Kunst enebær (1-3 bær giver meget smag)

1 glas Rødvin (resten af flasken er til kokken)

1 par Grene Frisk Timian

3 dl Vand

Salt og peber.

Jeg fordele Kød, bacon, gulerødder porrer og krydderi i 1 smurt ovnfad hvor der kan komme låg på

Evt. kan man bruge stanniol

Til sidst kommes væsken ved.

Sættes i ovn ved 200 grader ca. 30 min (ovn skal være varm)

Jeg plejer og hælde væske fra og jævne den med lidt og smagt til med lidt fløde.

Serveres gerne med hasselbagt kartoffel, salat og flutes

PS: kan også laves i Weber.