

Brogaards Vildtgryde.

- 1000 g Vildtkød
- 300 g Bacon i tern
- 3 stk. Løg groft hakket/både
- 500 g Champignon i skiver/kvarte (Alle svampe kan bruges)
- 3 stk. Peberfrugt i tern
- 2 stk. Chilli (Varieres efter størrelse og styrke) fint hakket
- 5 fed Hvidløg presses/fint hakkes
- 5 dl. Vildtbouillon
- 2,5 dl. Rødvin
- 2,5 dl. Fløde
- Salt
- Peber

Kød og Bacon brunes på en pande og hældes i en gryde

Grøntsager (undtagen svampe) svitses på en pande og hældes i gryden

Bouillon, Rødvin, Salt og Peber tilsættes og retten simre mindst i en time

Svampe svitses og tilsættes

Fløde tilsættes

Jævnes med maizena og smages til.