**Hot vildtsuppe**

**Ingredienser:**

* 400 g vildtkød i små tern
* 100 g bacon i tern
* 1 bundt forårsløg
* 2 kartofler
* 2 gulerødder
* 1 ds hakkede flåede tomater
* 1 hvidløg
* Lidt frisk chili
* 1 l. vildtfond
* 200 g majs
* Salt og peber

**(4 pers.)**

**Fremgangsmåde:**

1. Snit løgene, skræl og skær kartofler og gulerødder i tern
2. Svist bacon i en tykbundet gryde, svits kødet med i baconfedtet, og tilsæt de skårne grønsager som ligeledes svitses med.
3. Krydr med peber, firsk hakket chili og frisk hakket hvidløg
4. Tilsæt hakkede flåede tomater og vildtfond, og kog suppen for svag varme under låg til kødet er mørt.
5. Kom majsene i og kog dem med i ca. fem minutter.
6. Smag til med salt og suppen er serveringsklar.

**Servering:**

Server suppen rygende varm – gerne med godt sejt brød til.

**Tips og tricks:**

* Hvis man ikke gider eller har tid og lyst til at stå og lave vildtfond, så er ”Oscars vildfond” et ganske udmærket alternativ.
* De fleste typer af mørkt vildt kød kan anvendes. Personligt synes jeg at den bliver bedst på dykænder – her får suppen den kraftigste vildtsmag.   
  Men også gamle gæs (altså ikke fordi de har ligget i årevis i fryseren) som ellers ville tage timevis at stege i ovnen kan anvendes, kødet bliver godt mørt når det koges.  
  Ellers kan alle typer af hårvildt naturligvis også anvendes.
* Trods det at der er kartofler i, så kan den godt fryses, men kartoflerne kan godt have en lidt blød konsistens når suppen tøs og varmes igen.

**Kilde:**

Jæger nr 4 årgang 2004