



Hjerter i flødesovs

Denne opskrift på hjerter i flødesovs er egentlig bare den klassiske. Det er et lidt anderledes valg af tilbehør, der gør retten til en vildtret.

Ingredienser:

600 g dådyrhjerter

100 g røget bacon

200 g champignon eller andre svampe

1 stort løg

50 g smør

1½ dl bouillon (gerne vildtbouillon)

1½ dl piskefløde

1 spsk. ribsgele

Evt. blå ost

Evt. kulør og/eller sovsejævner

Rens hjerterne og skær dem i smalle strimler. Skær bacon i små tern.

Skær svampene og løg i passende stykker.

Svits bacon ved middel varme, så noget af fedtet smelter af. Tag bacon op og svits svampe og løg. Tag også dette op. Brun hjerterne lidt forsigtigt.

Mangler der fedtstof undervejs, tilsættes smør.

Hæld det hele tilbage i gryden og tilsæt bouillon og fløde. Lad det simre ca. 45 minutter eller til kødet er mørt.

Tilsmag først med salt og peber. Derefter med ribsgele - her kan også bruges anden gele, f.eks. paradisæblegele eller æblegele.

Til sidst justeres sovsen eventuelt med kulør og sovsejævner.

Tilbehør:

Hvis der er nye kartofler så bare disse kogte.