**Wildbouillon**

wortel

selder

ui

gerookt spek

wildkarkassen

kalfsbotten

**boter**  
**rode porto**

**foelie**

**peterselie**

**laurier**

**tijm**

**Jeneverbessen**

**kruidnagel**

Hak de ui, wortel en selder grof. Snijd het gerookt spek in reepjes. Was het bloed van de karkassen en botten en bak ze aan in boter samen met het spek.

Maak een kruidentuiltje met keukengaren van peterselie, tijm en laurier. Voeg dit met de ui, wortel en selder toe. Leg alle ingrediënten met de karkassen en botten in een diepe kookpot. Vul aan met water en optioneel met een paar glazen rode porto tot alles ondergedompeld is.

Kruid met foelie, geplette jeneverbessen, kruidnagel, peper uit de molen en zout. Breng aan de kook en laat daarna zachtjes sudderen. Schuim af zolang er resten of vet bovendrijven. Laat onafgedekt één tot twee uur trekken op gematigd vuur.

Giet de bouillon door een puntzeef. Deze is nu klaar voor onmiddellijk gebruik. Je kan hem ook afgekoeld bewaren of invriezen.