**Hertengebraad ‘Grand Veneur’**

hertengebraad
prei
ui
peterselie
selder
wortel

laurier
rode wijn
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
peper & zout
room
veenbessengelei
tomatenpuree

**De saus**: laat in een pan in brunoise gesneden preiwit, ui,

peterselie, selder, wortel met een laurierblaadje aanstoven in

boter. Voeg rode wijn en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)toe en laat inkoken.

Breng op smaak met peper en zout. Zeef de saus en voeg

room, veenbessengelei en tomatenpuree toe. Laat wat

inkoken. Bind de saus.

**Het gebraad**. Bak het volgens gewicht. Een gebraad van 1,5

Kg met been, is ongeveer 1 uur en 20 minuten op 185°C.

Controleer de garing met een spies. Er moet helder vocht

uitstromen voor een bloedloze cuisson. Wil je het rosé, pas

dan de braadtijd aan.