

## Sådan slagter jeg min egen hjort

På jægersprog hedder det at "forlægge" hjorten, det vil sige at flå og udskære dyret i de store stykker. Hjorten er "brækket op" når du starter, og det betyder at indvoldene er taget ud.

1

Først hænges hjorten solidt op i en passende arbejdshøjde med et reb om halsen.

Så skærer du skindet igennem på oversiden af forbenene fra leddet midtpå til snittet når midterlinjen, hvor dyret er skåret op forinden. Skær indefra med knivens æg udad, så undgås for mange hårstumper i kødet.



2

Du skærer skindet igennem under hovedet rundt om halsen. Skær igen med knivens æg udad mod hårsiden.



4

Skindet løsnes om forbenene, og underbenet skæres af i leddet.



5

Træk fortsat skindet nedad.



3

Nu tager du fat i skindet og trækker det nedad. Lad eventuelt kniven følge skindet og skær kødet fri, så det ikke trækkes i stykker.



7

Vær forsigtig og brug hænderne omkring køllernes overdel, her sidder noget af det bedste kød.



6

Det kan være nødvendigt at hjælpe med kniven for at skindet skal slippe.



8

Skindet trækkes nu ud over bagbenene, og underbenene skæres af i haseleddet. Brug kniven forfra i leddet nogle centimeter nedenfor det store led, eller brug saven.



9

Nu begynder udskæringen af slagtekroppen. Tag fat i forbenet med venstre hånd og brug kniven mellem brystkasse og skulderens inderside. Her er ingen knogler. Læg snittet pænt rundt om skulderbladet. Gentag i modsat side, og du har nu bovene fri.



10

Nu lægges et snit nedefra i 3-5 centimeters afstand fra fileterne gennem slaget op til nederste ribben. Pas godt på ikke at skære ind i fileten.



11

Brug nu kniven fra oven. Start ved overgangen mellem hals og brystkasse, og skær gennem kødet udenpå ribbenene ned til det sted, hvor du stoppede nedefra, da du skar slaget fri. Gør dig umage med at lave et pænt, jævnt buet snit i samme afstand til fileten.





12

Tag en sav og sav ribbenene over i det snit du lige har lavet. Sav ovenfra og hold op imod med den frie hånd.



14

Så skal køllerne skæres af. Tag kniven og skær ind mod dyrets midte lige bag spidsen af bækkenbenet, og følg benet så tæt på knoglerne som muligt. Snittet får en buet form ned mod halebenet, og med kniven skæres langs halen bagfra til du møder knogler (nøglebenet).



13

Gør det samme med modsatte side, dog indefra. Nu har du begge slag og ribbensider fri.



15

Sav bækkenbenet over i snittet, og køllen er fri. Gentag i modsat side. Den knoglespids, der sidder i ryggens afslutning saves pænt af til sidst.

16

Nu saves ryggen over i overgangen mellem hals og ryg. Skær først kødet igennem med kniven, og sav derefter i snittet.



17

Til sidst skæres med kniven på samme måde gennem halsen under hovedet, og halsen saves over.



18

Nu er dyret forlagt, og herfra kan man enten fryse stykkerne eller udbene yderligere. Delene er: hals, ryg med filet på ydersiden og mørbrad på indersiden, to sider med ribben og slag, to bove og to køller. Skær alt blodigt og knust kød fra inden frysning eller brug. Og efter behag kan fedt også skæres af.

### God appetit!

Med venlig hilsen

Skov- og Naturstyrelsen Tlf. 39 97 39 00  
Jægersborg Statsskovdistrikt Fax: 39 97 39 15  
Dyrehaven 6 jægersborg@sns.dk  
2930 Klampenborg www.skovognatur.dk/  
jægersborg

Vildt kan bestilles i sæsonen fra 1. september til 1. marts i Vildthuset, Lundtoftevej 299, 2800 Lyngby. Telefonen 45 93 32 98 svarer de fleste hverdage mellem 1400 og 1530 i sæsonen. Mail kan benyttes: VILD@SNS.DK

Skov- og Naturstyrelsen  
der hører under Miljøministeriet, forvalter arealer  
over hele landet, og driften heraf tilgodeser både  
friluftsmål, produktionshensyn og beskyttelse af  
natur og kulturværdier.  
Besøg os på [www.skovognatur.dk](http://www.skovognatur.dk)

# Sådan slagter jeg min egen hjort



Grafisk tilrettelæggelse: Page Leroy-Cruce Foto: Peter Lassen Tryk: Scanprint a/s Oplag: 1.000 Udgivet: 2005



Miljøministeriet  
Skov- og Naturstyrelsen  
Jægersborg Statsskovdistrikt

