

Älggryta

Viltkött är lyx för de flesta, den här grytan är ett bra sätt att ta tillvara på köttet så att smakerna verkligen kommer till sin rätt. Kokt potatis eller ris är gott till.

Antal portioner: 4

Ingredienser

ca 800 g grytbitar av älg
salt och peppar
2 msk vetemjöl
1 tsk timjan
2 msk tomatpuré
2 morötter, i bitar
10-tal steklökar
1 klyfta rotselleri, i stavar
1 lagerblad
6 kryddpepparkorn
6 enbär
½ flaska rött vin
ev. 1/2 dl grädde
matfett till stekning



Gör så här

1. Krydda köttet och bryn det i matfett i en panna. Lägg köttet i en gryta, strö på timjan och mjöl. Vänd runt och rör ned tomatpuré.
2. Bryn morötter, lök och rotselleri i matfett och lägg i. Tillsätt kryddorna och slå på vin så det knappt täcker.
3. Koka sakta under lock tills köttet är mört 50 – 60 minuter. Smaka av. Runda eventuellt av med lite grädde.

Jägargryta på älg

Utnyttja sommarens skörd av svamp i sådana här grytor. Enbären bygger upp den vilda smaken. Kokt potatis eller risotto med svamp är gott till.

Antal portioner: 4

Ingredienser

ca 800 g grytbitar på älg
3 morötter
10 små steklökar
2 lagerblad
10 enbär
1 burk kantareller eller blandsvamp
vetemjöl
½ l buljong
salt och svartpeppar
matfett



Gör så här

1. Skär köttet i mindre bitar och vänd dem i mjöl kryddat med salt och peppar. Bryn bitarna i lite matfett i en stekpanna. Lägg över köttet i en stekgryta.
2. Skär morötterna i mindre bitar och bryn dem med löken och svampen efter köttet.
3. Blanda allt i grytan och tillsätt lagerblad och enbär. Späd med buljongen och låt grytan småputtra under lock ca 50 min, eller tills köttet är mört. Smaka av med salt och peppar om så behövs.