

Dillkött

Dillkött är en av den svenska husmanskostens främsta rätter och såååå gott.

Antal portioner: 8

Ingredienser

1,5 kg benfritt nötkött (grovtrådigt kött, exempelvis bog eller lägg) samt lite mörghen.
1,5 l vatten
1,5 tsk salt
1 st morot
1 st purjolök, den vita halvan
10 st vitpepparkorn
½ tsk dillfrön
1 knippe dill, endast stjälkarna
salt efter smak

Sås

2 msk smör
2 msk vetemjöl
5-6 dl kokspad
2 tsk ättikspit (12 %)
1-2 tsk strösocker
vitpeppar ur kvarn
1 - 2 dl vispgrädde och 1 äggula
1 dl finhackad dill
salt efter smak



Gör så här

1. Skär köttet i 3 - 4 centimeter tjocka bitar. Lägg bitarna i en kastrull. Koka upp vatten och salt eller buljong i en annan kastrull.
2. Häll det kokande vattnet över köttbitarna och låt koka upp igen (på så vis minimerar man de partiklar som lossnar från köttet).
3. Skumma noga bort det grums som stiger till ytan.
4. Lägg i moroten, purjolökshalvan, kryddor och salt. Låt sjuda försiktigt under lock i 1 timme och 15 - 30 minuter, eller tills köttet är riktigt mörkt.
5. Lägg över köttet i en kastrull.
6. Gör sedan i ordning såsen. Fräs smör och mjöl och håll på 5 - 6 deciliter av kokspadet under vispning och sjud tills såsen tjocknar. Lägg i köttet och låt sjuda i 5 minuter. Tillsätt ättika, socker, vitpeppar och dill. Om man vill kan man röra ut en äggula i 1 - 2 deciliter vispgrädde och röra ner i grytan. Efter det får grytan inte koka, bara sjuda. Smaka av med lite salt. Servera med kokt potatis.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Låt lite mörghen koka med i grytan så blir såsen ännu godare.



- Prova inlagda rödbetor till, det är jättegott.