

Linderöds gryta med skogssvamp

Linderöds gryta som är jättegod med till exempel kantareller eller karljohansvamp. Alla grytor är godare dagen efter när de har fått stå och gotta till sig. Gör en rejäl laddning när du ändå håller på.

Antal personer: 4 (och kanske lite till dagen efter 😊)

Ingredienser

Marinad

2 gula lökar
6 dl rödvin
2 msk olivolja
7-8 krossade enbär, eller kryddnejlika
1 kvist timjan
1 lagerblad

Gryta

1 kg grytbitar av linderödsgris (eller vilt som exempelvis hjort, vildsvin eller rådjur)
smör, till stekning
4 msk tomatpuré
salt och nymalen peppar
300 g skogssvamp (t ex kantareller och karljohan)
3 gula lökar
2 morotar
4 dl vispgrädde
1 dl slätbladig persilja, hackad

Gör så här

1. Dag 1: Gör marinaden. Skala och skiva löken grovt. Blanda den med resten av ingredienserna i en bunke. Lägg köttbitarna i marinaden, täck med plastfolie och ställ bunken i kylen över natten.
2. Dag 2: Sila marinaden och spara den till senare. Spara även de avrunna lökbitarna.
3. Bryn köttet i smör i en tjockbottnad gryta (ej oemaljerad järngryta; vinet i grytan löser ut järn som kan missfärga rätten). Bryn även löken från marinaden.
4. Häll på marinaden och tomatpurén. Låt sjuda i 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.
5. Skiva under tiden svampen, hacka lökarna grovt och skiva moroten. Bryn alltsammans i en stekpanna och lägg ner det i grytan.
6. Häll på grädden och låt grytan koka i ytterligare 20 minuter. Tillsätt eventuellt mer salt och peppar.
7. Strö på lite hackad persilja och servera med ris eller potatis.

Lite tips från Lilla Spännefalla: Har man ingen skogssvamp hemma funkar det lika bra med champinjoner.

