

Pannbiff på viltfärs

Även magert viltkött kan bli saftiga och goda pannbiffar. Toppa med gyllengul mjukstekt lök. Serveras med kokt potatis, lingon och pressgurka. Sås görs på stekskyn från biffarna.

Antal personer: 4

Ingredienser

ca 800 gram viltfärs (älg/hjort/vildsvin/rådjur)
4 st äggulor
4 dl (ca) grädde
salt o grovmalen svartpeppar
4 msk (eller mer) smör att steka i

Gör så här

1. Stek löken antingen i en separat panna el. stek före biffarna.
2. Blanda alla ingredienser.
3. Hetta upp en stekpanna med smör i.
4. Forma färsblandningen till ca 8 biffar.
5. Stek dem ca 2-3 minuter på vardera sida.
6. Toppa med stekt lök. Håll dem varma medan såsen kokas, genom att t.ex. lägga dem på ugnsfast fat i 100 graders ugnsvärme.
7. Sås: Lägg ytterligare en klick smör i "biffpannan" och hetta upp det. Häll på ca 1 dl grädde o späd sen med potatisvattnet. Smaka av med salt o peppar.



Pressgurka

1 färsk gurka
3 krm salt
2 msk ättika (12%)
1 dl vatten
2 msk socker
1/2 krm vitpeppar
2 msk hackad persilja

Gör så här

8. Skiva färsk gurka tunt med osthyvel (skala ev först). Blanda med salt i en vid skål. Lägg ett fat och en tyngd över i ca 30 minuter, häll av spadet.
9. Gör en lag av ättiksprit, vatten, socker, vitpeppar och hackad persilja. Rör tills sockret löst sig.
10. Lägg gurkan i en burk och häll lagen över. Låt stå någon timme före servering.

