

Lilla Spännefallas Vildsvinsgryta

Antal portioner: 4

Ingredienser:

1000 g grytbitar från vildsvin

3 stora gula lökar

100 g Lilla Spännefallas rökta sidfläsk

500 g soppsgrönsaker (exempelvis morötter, selleri, palsternacka, persilja osv)

8 st finkrossade enbär

2 lagerblad

salt & nymalen peppar

1 msk tomatpuré

100 ml rödvin

300 ml kalvfond



1. Hacka löken grovt och skiva soppsgrönsakerna i bitar.
2. Stek på sidfläsket så att de blir knuspriga. Plocka upp dem och stek grytbitarna i det kvarvarande fettet från sidfläsket. Låt grytbitarna få guldbrun färg (stek om möjligt i två omgångar eftersom alla grytbitar inte får plats i en stekpanna).
3. Tillsätt den grovt hackade löken och låt den också få färg.
4. Därefter tillsätts de skivade soppsgrönsakerna samt tomatpurén och det hela får också bli guldbrun.
5. Tillsätt kalvfonden och smaksätt därefter med rödvin, salt, peppar, enbär och lagerblad. Låt grytan koka på svag värme i cirka 1 timme. Tillsätt lite vatten då och då så att mängden vätska i grytan består. Provsma en grytbit i slutet av kokningstiden så att den inte faller isär dvs kokas för länge.
6. Lägg nu tillbaka det stekta sidfläsket i grytan.
7. Om inte grytan är tillräckligt "krämig" så kan man vispa ner lite mjöl uppblandat med kallt vatten i grytan och låta det koka i cirka 2 minuter. Observera att mjölet och vattnet skall blandas klimpfri i en separat skål dessförinnan (ca 3 msk mjöl och vatten så att det förblir flytande) .
8. Servera med potatis.

