



VILT

Viltgryta

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **75 min** Portioner: **4**

Himmelsk viltgryta som får puttra länge.

En underbar höstgryta som bara blir godare om den får puttra en stund extra! Jag hade hjort & rådjur i min gryta. Den är himmelsk! Servera med syltade kantareller, pressad potatis eller rostade rotfrukter och en klick syrad grädde om man önskar.



INGREDIENSER



600 g grytbitar av vilt (till exempel hjort, älg eller vildsvin)
2 msk smör
1 msk mjöl
1 msk tomatpuré
4 msk balsamvinäger
1 tsk råsocker
2 dl rött vin
8 st enbär
1 st lagerblad
1 kvist timjan
2 st bananschalottenlök
2 st morötter
0.25 st rotselleri
2 dl vatten
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek köttet i lite smör i en stekpanna tills det fått fin färg runtom. Pudra över mjölet. Lägg över i en tjockbottnad gryta.
- 2** Vispa ur stekpannan med tomatpuré, balsamvinäger och socker, häll på vinet. Låt puttra i ett par minuter. Häll vätskan över köttet. Lägg i enbär, lagerblad och timjan.
Skala och finhacka lök, morötter och rotselleri. Fräs grönsakerna i smör i en stekpanna tills de är mjuka och har fått lite färg. Lägg grönsakerna i grytan

och häll i vattnet. Låt koka sakta i ca 1 timme tills köttet känns mört. Smaka av med salt och peppar.

Foto: www.cedell.se