



VILT

Viltfärsbiffar med svarta vinbär

Kock: **Per Morberg** Tid: **100 min** Portioner: **4**



Viltfärsbiffar är en delikat och enkel anrättning. Var noga med parering och putsning av köttbitarna så att du får en len och fin färs.

INGREDIENSER

500 g viltfärs, gärna från älgkalv

1 stor gul lök

smör till stekning

4 msk ströbröd

1 dl kalvbuljong

1.5 dl vispgrädde

1 msk tamarisoja

1 kapsyl konjak

2 ägg

1 krm svartpeppar

ev. salt

1 dl svarta vinbär

4 dl viltbuljong

Servering



svarta vinbär
kokt potatis
svartvinbärsgelé

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka löken. Bryn den mjuk i smör i en stekpanna.
- 2** Blanda ströbröd, kalvbuljong, grädde, soja, konjak och ägg i en bunke. Låt blandningen stå och svälla 10 minuter.
- 3** Tillsätt älgfärsen, den brynta löken, peppar och eventuellt lite salt. Blanda till en smidig smet. Låt färsen stå i cirka 30 minuter i kylan.
- 4** Blöt händerna i vatten och forma biffar av färsen.
- 5** Bryn smöret i en stekpanna och stek biffarna i 3-4 minuter på varje sida. Sänk sedan värmen och låt dem eftersteka i några minuter. Stek inte för många biffar samtidigt, för är det för trångt i pannan blir biffarna kokta och inte stekta.
- 6** Lägg vinbären, gärna direkt från frysen, i stekpannan när biffarna nästan är klara. Låt dem steka med en stund.
- 7** Ta upp biffarna, häll i viltbuljongen i stekpannan, vispa runt och låt koka ihop en stund. Lägg tillbaka biffarna i såsen och låt dem bli varma.
- 8** Garnera gärna biffarna med några svarta vinbär och servera med kokt potatis och svartvinbärsgelé.