

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

6 port

Vilt, Huvudrätt, Fest

ÄLGGRYTA MED ÄDELOST OCH GRÄDDE

Ingredienser

1,2 kg älgkött
1,5 st lök, gul
1,5 st palsternacka
1,5 st rotselleri
1,5 st morötter
3 msk fond *(kalv)*
1,5 st lagerblad
15 st vitpeppar, hel
smör
75 g ädelost
3 dl grädde, matlagning
1,5 msk ingefära, färsk *(riven)*
6 msk vetemjöl
salt
vitpeppar

Gör så här

1.
Skär köttet i ett par centimeter stora bitar. Ansa och skär grönsakerna i lika stora bitar. Krossa pepparkornen lätt.
2.
Bryn köttet runt om i stekgryta eller panna. Lägg köttet i rymlig kastrull och slå på vatten så det täcker. Tillsätt grönsaker och kryddor. Koka upp, skumma ytan och låt grytbitarna sedan sjuda sakta under lock som läggs lite på glänt i minst en timme. Köttet ska vara helt mört innan kokningen avbryts.
3.
Sila av vätskan till en annan kastrull. Se till att du har åtminstone 8 deciliter, annars måste extra buljong tillsättas. Koka upp och tillsätt grädde och ädelost. Låt allt sjuda samman och red av med vetemjöl blandat med lite vatten. Låt såsen sjuda minst fem minuter.
4.
Blanda i köttet och smaka av med riven, färsk ingefära, salt och vitpeppar. Grytan serveras med kokt potatis och gröna bönor.