

Recept 10. Jaktlyckegryta

Ingredienser för 8 personer:

1.2 kg benfritt rådjurskött alt. älgkött
2 gula lökar
160 g bacon
2 bifftomater
1 liter
buljong(2 köttbuljongstärningar)
2 dl rött vin
2 lagerblad
2 nypor timjan(2 kvistar)
2 rödlökar
2 palsternackor
12 färska championer(alt. skogssvamp)
2 msk matolja
2 msk honung
2 tsk arrowrot eller idealmjöl
2 msk vatten
salt, svartpeppar, cayennepeppar

Börja med att skala rotfrukterna. Finhacka och fräs den gula löken i en gryta med lite olja. Tillsätt finhackad tomat. Tillsätt därefter buljong och rött vin. Låt puttra. Finhacka baconen och stek i en stekpanna. Skär köttet i 1.5 cm stora kuber. Bryn tillsammans med baconet.(Om ben finns bryns det också med grytbitarna och baconet.

Lägg över i grytan och låt koka med timjan och lagerblad i ca ½ timma. (Om älgkött ca 1 timma) Prova om köttet är mört. Tag upp köttet ur grytan och håll varmt i folie. Lägg nu i grytan klyftad röd lök, champinjoner delade i fyra delar, palsternacka av tumstorlek och låt koka i 10 minuter.