

Viltfärsgryta



Viltfärs i kombination med palsternacka, purjolök, lök, senap och svamp som serveras med ris och lingonsylt eller rödvinbärsjelé. Vilket perfekt uppslag till en söndagsmiddag, dessutom med ½ kg älgkalvköttfärs i frysen var det ju bara att testa, Smaken blev underbar och alla små delar lyfte rätten till nya höjder. Denna kommer att lagas fler gånger då man även kan göra den på vanlig köttfärs. Receptet hittade jag på ica.se och bara bilden fick mig såld på rätten.

½ liter svamp (jag valde skogschampinjoner)

1 stor gul lök

1 purjolök

1 palsternacka

400 gram älgfärs eller nötfärs

2 ½ dl matlagingsgrädde

2 - 2 ½ msk dijonsenap

1 msk koncentrerad vilt- och kantarellfond

1 msk majsstärkelse (Maizena)

Ansa svampen och skör den i mindre delar eller skivor, skala och grovhacka löken, strimla purjolöken, skala och riv palsternackan grovt. Bryn svamp, lök, purjolök och palsternacka i en rymlig gryta (jag valde min gjutjärnsgröta), när det fått färg och vätskan i svampen reducerats plockas blandningen upp. Lägg i lite mer smör och bryn färsen, smula inte sönder den alltför mycket. Krydda med salt, svartpeppar och timjan. När färsen fått färg hålls svampblandningen tillbaka igen,

rör samman grädde, senap, fond och majsstärkelse om sedan hälls i grytan. Rör om och låt grytan puttra på svag värme under lock i cirka 10 minuter. Smaka av, strö över lingon och hackad persilja.

Serveras med pressad mandelpotatis, ris eller fullkornspasta