



Foto: Holger Edström

## Mustig viltgryta

### Ingredienser 8 personer

1,5 kg	benfritt kött av bog eller ytterlår
1,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar
1 st	gul lök
2 st	vitlöksklyftor
1 st	morot
75 g	rotselleri
1 st	röd spansk pepparfrukt
2 msk	smör
2 msk	neutral olja
1 st	kanelstång
2 st	stjärnanis
1 st	lagerblad
1 dl	strösocker
1 dl	balsamvinäger
5 dl	vatten
5 msk	koncentrerad kalvfond
2 msk	maizena majsstärkelse
<b><u>Tillbehör</u></b>	
300 g	brocolibuketter
	potatismos, med svamp

## Tillagning: Mustig viltgryta

---

Grytan kan lagas av vilket klövvilt man vill, älg, hjort, rådjur eller vildsvin och av kött som ska koka länge, framdel eller ytterlår.

Fruktig smak får grytan av balsamvinäger och kryddighet från pepparfrukt, stjärnanis och kanel. Med fördel kan grytan lagas dagen före servering.

1. Ansa och skär köttet i 4x4 cm stora bitar.
2. Skala och hacka lök och vitlök, skala och tärna morot och selleri. Kärna ur och finhacka pepparfrukten.
3. Hetta upp hälften av vardera smör och olja i en gryta. Salta, peppra och bryn köttet i omgångar och ta upp efter hand.
4. Tillsätt resten av smör och olja och fräs grönsaker och kryddor ett par minuter. Tillsätt köttet och rör om. Ställ åt sidan.
5. Smält sockret i en stor kastrull på medelstark värme tills det är ljusbrunt. Passa noga. Dra kastrullen åt sidan och häll i balsamvinäger, vatten och fond. Koka upp under omrörning tills sockret smält i botten.
6. Häll såsen över köttet. Lägg på lock och låt sjuda ca 1 timme tills köttet känns mört.  
- Hit kan förberedas –
7. Rör ut majsstärkelsen i vattnet (lika delar vatten som majsstärkelse) och rör ner i den sjudande grytan. Koka upp under omrörning.
8. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och sjud broccolibuketterna ca 3 min. Häll av vattnet och rör ner dem i grytan. Servera med gratinerat potatismos med svamp.