

Viltgryte

4 porsjoner

Ingredienser

- 800 gr reinsdyrskav
- 2 stk gulrot
- 200 gr sjampinjonger
- 2 stk sjalottløk
- 5 dl oksebuljong
- 1 dl rømme
- 10 stk einebær
- 2 ss timian
- 3 dl brunost , revet
- 2,5 dl tyttebær
- 0,5 stk sitron , saften
- smør til steking

Fremgangsmåte

Forberedelser hjemme:

- Grovkutt gulrøtter, sopp og deretter finkutte løken. Ha løken i en boks og resten i en brødpose el.

På tur :

- Brun reinsdyrskaven i en panne sammen med sopp og løk i rikelig med smør.
- Ha kjøtt, sopp, løk og gulrot i en gryte sammen med knuste einebær og timian. Hell over kraften og la det hele koke i ca. 20 minutter.
- Tilsett tyttebær og rømme og la det småputre i ca. 5 minutter.
- Tilsett brunosten og gi det hele et oppkok. Smak til med salt og pepper og sitron.
- Server med kokte poteter eller potetstappe, som lages i egen gryte.

Tips

Stek kjøttet i omganger så det får skikkelig stekeskorpe. Her ligger mye av smaken.

