



Recept

Viltfräs

FÖR 4 PERSONER

600g potatis

1 köttbuljongtärning

0,5 dl vatten

250 g vitkål

1 lök

3 syrliga äpplen

12 enbär

400 g älg eller annan viltfärs

2 msk smör

100 g rönnbärsgele

Salt och peppar

TILLAGNING:

1. Sätt igång potatiskoket.
2. Koka upp vattnet med buljongtärningen.
3. Ansa kålen och strimla den.
4. Skala löken och skär i tunna klyftor.
5. Skala äpplena och skär bort kärnhusen. Skär fruktköttet i tunna klyftor.
6. Krossa enbären grovt i en mortel eller en kryddkvarn.
7. Fräs färsen, kålen, löken och äpplena i smöret i en stor stekpanna. Rör om flitigt under några minuter tills färsen är brynt. Salta och peppra.