



Recept

Hargryta med ingefära och mörk choklad

FÖR 4 PERSONER

1 hare, ca 1,8 kg
2 gula lökar
10 vitpepparkorn
1 l rödvin
1 msk riven färsk ingefära
1-2 msk raspad mörk choklad
viltfond
2 morötter
100 g bleckselleri
1 lagerblad
3 msk mjöl
3 msk smör

POTATISGNOCCHI

1,2 kg potatis av mjölig sort
2 äggulor
200 g vetemjöl

FÖREBEREDELSE:

1. Stycka hararna, skär bort bogarna och stekarna. Dela bogarna vid leden så läggen kommer för sig. Dela stekarna likaså vid leden ytterligare en gång. Sadeln delas i bitar.
2. Blanda köttbitarna med grönsakerna och kryddorna. Lägg allt i en bunke. Slå på vinet och låt det stå över natten

Recept

TILLAGNING:

Hargrytan:

1. Sila av marinaden och torka köttet. Bryn det runt om. Bryn även grönsakerna.
2. Pudra över mjölet, rör om och lägg allt i en stekgryta.
3. Slå på marinaden och koka ner.
4. Slå på fonden. Sätt in i ugnen i 150 grader, ca 90 minuter.
5. Tag upp köttet och sila fonden.
6. Tillsätt ingefäran, chokladen samt smaka ev. av med lite salt.

POTATISGNOCCHI

1. Koka potatisen till potatisgnocchi, med skal. Skala dem medan de är ljumma.
2. Pressa dem och blanda med mjöl och äggulor till en smidig deg.
3. Forma degen till 2 cm tjocka stänger. Skär dem i 3 cm långa bitar.
4. Koka upp rikligt med saltat vatten. Lägg i gnocchin. De är klara så fort de stiger till ytan, tag upp dem och håll dem varma till serveringen.