



# Recept

## Köttbullar på Hjort

### FÖR 4 PERSONER

750 g benfritt hjortkött  
150 g fett späck  
2 lökar  
1 knippa soppsgrönsaker  
1 tsk grönpepparkorn  
1 knivsudd viltkrydda  
2 dl vitt vin  
40 gr smör (2 1/2 msk)  
40 gr vetemjöl (4 1/2 msk)  
2 dl mjölk  
4 äggulor  
mjöl  
ströbröd  
stekfett

### SÅS:

spad  
vetemjöl  
salt  
citronpeppar  
1 tsk senap  
drygt 1 dl gräddfil

### TILLAGNING:

1. Skär köttet i småbitar. Tärna späcket grovt och lägg tärningarna i en het gryta.
2. Ta bort den när tärningarna smält och fräs upp grönsakerna i fett som blivit kvar i grytan, lägg i köttbitarna och stek dem tillsammans med rötterna.
3. Tillsätt kryddorna, det vita vinet och de smälta späcktärningarna i grytan och stek vidare under lock.
4. Smält under tiden smöret i en anna gryta, rör i mjöl och mjölk till en béchamelsås.
5. Ta upp de genomstekta köttbitarna, späcket och grönsakerna ur sin gryta och mal dem tillsammans genom köttkvarnen.
6. Rör ner massan i béchamelsåsen och tillsätt 2 äggulor och så mycket av stekfettet att det blir en formbar massa som får svalna på en bräda.
7. Rulla sedan små bullar och rulla dem i mjöl, äggula och skorpmjöl och stek dem gyllenbruna i stekfettet.
8. Till sås tar man spad ur grytan och strör i lite mjöl. Sedan tillsätter man salt, citronpeppar, senap och gräddfil.
9. Låt såsen puttra en stund i grytan och passera den sedan genom en fin sil.