



Recept

Rödvinsmarinerad Hjortkalops

FÖR 4 PERSONER

750-1 000 g benfritt kött från bogblad, bringa eller hals

1 tsk salt

2 dl rödvin

2 dl vatten

2 dl vinättika

mjöl

50 gr späck

50 gr smör (3 msk)

1/2 tsk citronpeppar

2 nejlikor

2 lagerblad

1 finhackad lök

2 ättiksgurkor

TILLAGNING:

1. Torka av det renskurna köttet och skär det i lagom "munsbitar".
2. Lägg dem i en djup skål, salta och håll över rödvin, vatten och ättika. Fyll på med mera rödvin om inte marinaden täcker köttet.
3. Täck skålen med folie och ställ svalt i två dygn. Vänd köttbitarna ofta.
4. Ta upp köttbitarna ur marinaden, torka av dem och vänd dem i mjöl.
5. Tärna späcket fint och smält det i en gryta, tillsätt smör och de mjölade köttbitarna och bryn dem hastigt. rör i citronpeppar, nejlikor, lagerblad, finhackad lök och gurkan, strimlad på längden.
6. Sätt till lite av marinaden och låt puttra tills allt är genomkokt, vilket tar omkring 1- 1 1/2 timme. Om man vill kan såsen redas med 1 tsk mjöl utrört i rödvin och kryddat med lite mera salt. Såsan skall smaka riktigt pikant.

SERVERINGS TIPS:

Till denna hjortkalops passar det bra med välstekta hela potatisar och gröna en grönsallad med krasse.