



Recept

Klassisk rödvinsgryta

6-8 personer

1 kg rådjurskött av bog, bringa eller lägg
150 g skalade smålökar
100 g bacon
300 g champinjoner
5 dl rödvin
4 dl viltfond
2 msk soja
3 msk matolja
1 krm timjan
2 lagerblad
1 kanelstång
1 msk majs mjöl
salt, peppar

Tärna köttet, värm olja i en rymlig gryta och bryn köttet, eventuellt i omgångar. Tillsätt vinet, fonden, soja, kryddorna och låt det sjuda till dess köttet känns mört. Fräs lök och champinjoner tillsammans med tärnat bacon och vänd ned i grytan. Blanda mjölet med lika mycket vatten och rör ned i den sjudande grytan. Smaka av och servera med pressad potatis.

Vinförslag: Crozes-Hermitage Les Launes, 2005