



Recept

Värmande höstgryta

6-8 personer

1 kg rådjurskött av bog, bringa eller lägg
800 g ansade rotfrukter
200 g bönor
5 dl viltfond
3 st lagerblad
1 msk svartpeppar
½ msk kryddpeppar
1 krm timjan
1 krm rosmarin
1 kryddpåse till kryddorna
salt

Tärna köttet. Koka upp två liter vatten och lägg ned köttet. Koka i 2-3 minuter och spola sedan köttet i kallt vatten. Börja på nytt att sjuda köttet i fonden tillsammans med kryddorna i en påse.

Ansa och skär rotfrukterna och bönorna och tillsätt dem när köttet börjar kännas tuggvänligt, sjud ytterligare några minuter. Tag bort kryddpåsen och smaka av med salt.

Vinförslag: Laurent Miguel Syrah Grenache, 2006