



Recept

Småviltsoppa

FÖR 4 PERSONER

- 1 1/2 kg viltben med kött
- 2 gula lökar
- 1 morot
- 1 purjolök
- 2 palsternackor
- 2 msk tomatpuré
- 3 msk vetemjöl
- 4 msk smör
- 2 dl rött vin
- 1 1/2 liter vatten
- 3 msk koncentrerad vilt eller kalvfond
- 10 grovt krossade svartpapparkorn
- 10 grovt krossade enbär
- 1 lagerblad
- 1 tsk timjan
- 1 tsk salt
- 1 tsk strösocker
- 1/2 tsk färskriven ingefära

TILLAGNING:

1. Hugg benen i bitar. Skala och hacka de gula lökarna, moroten, purjolöken och palsternackorna grovt.
2. Bred ut och ben och grönsaker på en långpanna och klicka över tomatpuré, smör samt strö över vetemjölet.
3. Ställ in långpannan i 225 graders ungn. Efter en stund börjar vetemjölet och tomatpurén få lite brända toppar, men detta spelar ingen roll. Låt långpannan stå inne tills dess att köttet fått färg.
4. Tippa upp kött och grönsaksblandningen i en stor kastrull. Tillsätt vatten, vin och fonden. Koka upp och skumma. När koket slutat skumma tillsätts kryddor och sänk värmen så att soppgrunder bara sjuder sakta. Lägg på lock och låt stå på svag värme i två timmar.
5. Sila soppgrunden. Därefter kokas soppan upp utan lock. Låt koka ganska kraftigt i fem minuter så att smakerna koncentreras.
6. Smaka av med salt och peppar om det behövs samt socker, ingefära.

SERVERINGS TIPS:

Soppan serveras rykande varm med mörkt bröd som tillbehör.