



Recept

Rådjursgryta med dill

FÖR 6 PERSONER

1 ¼ kg rådjurskött med ben
5 kryddnejlikor
10 vitpepparkorn
1 ½ tsk salt per liter vatten
1 gul lök
1 morot
dillstjälkar

GRYTA:

5 morötter
2 purjolökar
1 ½ msk smör
3 msk vetemjöl
6 dl buljong
2 dl crème Fraiche
1 msk citron
2 tsk socker
salt och pepar
1 dl finhackad dill

TILLAGNING:

1. Koka upp vattnet med salt. Lägg i köttet när vattnet kokar och se till att det nått och jämt täcker köttet. Låt koka upp och skumma. Tillsätt kryddor, skalad lök och morot i bitar och dillstjälkar.
2. Låt sjuda på svag värme under lock i 1-1 ¼ timme eller tills köttet knappt lossnar från benen. Ställ av kastrullen och låt köttet svalna i buljongen i 20 minuter.
3. Skala under tiden morötterna till grytan och skär dem i bitar. Snitta purjolök, skölj och skär i bitar. Sila buljongen. Koka morötterna i en del av buljongen i ca 15 minuter. Lägg i purjolöken och låt koka ytterligare i 5 minuter.
4. Fräs smör och mjölk i en kastrull. Späd under omrörning med lite buljong i taget. Låt koka någon minut. Blanda i crème Fraiche, citronsaft och socker. Tillsätt köttet och grönsakerna.
5. Smaka av med salt och peppar och balansera syran med lite socker. Blanda i dillen.

SERVERINGS TIPS:

Vinförslag:

16381 Peter Lehmann The Barossa Shiraz