

Mustig älggryta med rotfrukter, lingon och stekt svartkål.

Krispig, hög och klar höstluft. Och en gryta som puttrar på spisen. Det hör ihop på något vis. När hela huset fylls av de underbara dofterna från grytan, man får tända ljus och mysa inne. Då vet man att hösten är på ingång. För min del känns det ändå helt ok. Sommaren har sin tid, en tid som är helt underbar. Men det är ändå något speciellt med hösten. En nystart på något vis.

I dag lagade jag en rejäl älggryta, som tack vare alla härliga rotfrukter får en otroligt god smak. I älggrytan trängs morötter, palsternacka och kålrot med schalottenlök, fina bitar av älg och såklart lingon. Vad vore en älggryta utan sina lingon? Älggrytan har jag sedan toppat med något av det bästa jag vet, nämligen smörstekt svartkål. Kålen blir lite frasig, smörig och otroligt god när den steks och passar perfekt att servera till höstens alla goda middagar.



6



1H 15MIN

Gryta

Vilt

Ingredienser:

ca 1 kg grytbitar av älg
Smör att steka i
200 g schalottenlök
5 lagerblad
2 dl rött vin

1 L vatten
3/4 dl köttfond (jag gillar viltfond eller oxfond bäst)
2 msk vetemjöl
400 g kålrot
200 g palsternacka
200 g morötter
2 dl grädde
1 dl lingon
Salt och svartpeppar
150 g svartkål
25 g smör
Flingsalt
6 port kvarngryn, matvete eller ris att servera till

Gör så här:

1. Skär köttet i 1x1 cm stora bitar. Bryn köttet i omgångar tills grytbitarna fått fin färg runt om.
2. Tillsätt skalad, men hel lök, lagerblad, vin och vatten. Rör ut mjölet i lite vatten och håll i det. Låt allt koka upp och koka under lock.
3. Skala rotfrukterna och skär i bitar. Ju längre du tänkt låta grytan koka, ju större bitar av rotfrukterna kan du göra.
4. När köttet kokat i cirka 30 minuter, lägg i rotfrukterna. Låt grytan koka i minst 20 minuter till, gärna längre.
5. Tillsätt grädde, lingon, salt och peppar i älggrytan mot slutet. Låt allt koka upp igen och koka i 5 minuter innan servering.
6. Repa svartkålen från stjälken och skär kålen i mindre bitar.
7. Hetta upp smör i en stekpanna och stek kålen på medelvärme tills den börjar bli frasig i kanterna. Strö över flingsalt.
8. Koka valfria gryn (på bilden ser ni kvarngryn) enligt anvisningarna på paketet och servera älggrytan tillsammans med kokta gryn och stekt svartkål.

Vin till den mustiga älggrytan:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

CHILL OUT Shiraz Cabernet Sauvignon
Fairtrade Organic
Systembolagsnummer: 2451
89,00 kr

Till en god älggryta med rotfrukter passar det såklart fint med ett glas rött vin. Varför inte ett glas CHILL OUT Shiraz Cabernet Sauvignon som är både Fairtrade-märkt och ekologiskt? Det är ett medelfylligt vin med härliga toner av blå plommon, vanilj och kryddor.

Utskrift