

# Gräddig jägargryta med lingon och skogschampinjoner.

Receptet på den här härliga höstgrytan kommer från Madeleine Landleys bok "Grytor" och såhär skriver hon om sin jägargryta:

Hösten är en tid då en del spänner på sig bössan och ger sig ut och jagar. Vi andra får helt enkelt dra på oss skorna och istället gå till butiken. Att ha ett paket med hjortskav eller renskav i frysen är perfekt när man vill laga något enkelt och viltmakande. Bara att plocka fram och tina. I denna gryta samsas riktiga skogssmaker som är härliga att servera som helgmiddag tillsammans med krossad potatis och rostad lök.

Tips! Har du nyplockad höstsvamp kan du byta ut skogschampinjoner i receptet mot samma mängd av den sort du plockat. Trattkantareller, trumpetsvamp eller gula kantareller blir extra gott.



4



1H

Gryta

Vilt

Svamp

## Ingredienser:

480 g hjortskav eller renskav (2 förp)  
1 gul lök  
150 g små skogschampinjoner  
1 morot  
300 g rotselleri  
100 g fänkål

2 vitlöksklyftor  
100 g lingon  
1 msk färsk rosmarin  
Smör  
1 lagerblad  
3 dl mörkt öl  
5 dl grädde  
2 tsk flytande honung  
2 msk skånsk senap  
3 msk chipotlepasta  
Rostad lök som tillbehör

**Gör så här:**

1. Tina skaven.
2. Skala och grovhacka löken.
3. Gnugga champinjonerna rena och skär dem till kvartar.
4. Gnugga moroten ren och skiva – gärna lite på snedden så blir skivorna snygga.
5. Skala och tärna rotselleri, strimla fänkål, skala och finhacka vitlöken.
6. Hacka rosmarin.
7. Börja med att låta löken långsamt mjukna i en klick smör i en traktörpanna eller i en stekpanna med höga kanter.
8. Ha ner champinjonerna och dra upp värmen lite. Stek tills champinjonerna fått lite färg.
9. Fördela i skaven och se till att den får yta runt om.
10. Ha ner morötter, rotselleri, fänkål, vitlök, lingon, rosmarin och lagerblad.
11. Slå på öl och grädde och rör i honung, senap och chipotlepasta.
12. Lägg på locket och låt det hela puttra ihop under cirka 25 minuter. Servera grytan med krossad potatis och rostad lök.

## Vintips till gräddig jägargryta:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

### CHILL OUT Shiraz California

Systembolagsnummer: 22826

79,00 kr

---

CHILL OUT Shiraz California har en stor, varm och fruktig doft med

inslag av blåbär och körsbär. Fyllig och relativt mjuk smak med koncentrerad frukt där man finner inslag av körsbär, blåbär, björnbär och ek.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

159,00 kr

Boom Boom! Syrah har en nyansrik och fruktig doft med inslag av björnbär, fat, stendamm, viol, blåbär, lagerblad, vanilj, lufttorkat kött, lakrits och en fläkt av peppar. Smaken är fruktig med mogna tanniner och vinet har en bra balans och smakintensitet.

## Se också



Madeleine Landleys lättlagade grytor till vardag & helg.

En av Sveriges populäraste matbloggare har samlat sina bästa recept på grytor för årets alla årstider i en bok. Intervju med Madeleine och recept ur boken.

Läs mer



## Att välja vin till vilt.

Vilt är både gott, magert och det mest miljövänliga kött vi kan äta. folk o folks dryckesexpert Mats hjälper dig att välja rätt vin till olika sorters vilt.

[Läs mer](#)

---



## Risotto med trattkantareller och ugnstekt dovhjort

Linnéa har smaksatt sin risotto med vin, trattkantareller, Västerbottensost, rödbetor och pumpa. Till det har hon ugnsbakat en bit dovhjort och serverar en kryddig Amarone.

[Läs mer](#)

---

Utskrift