VILT

Älggryta med enbär och smörbakad rotselleri

Kock: **Karin Högberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**

150

Till grytan serverade jag en smörbakad rotselleri som egentligen borde stå under kategorin godis istället för tillbehör. Herregud vad gott det är! Och enkelt. Ur ugnen kommer mjäll rotselleri som smakar himmelskt. Passar till, typ allt...

INGREDIENSER

500 g älgkött
1 gul lök
3 morötter
1 lit vatten
6 krossade torkade enbär
2 dl grädde
1 viltbuljongtärning
1 knippe färsk timjan
1 msk mjöl till redning
1 msk smör till redning

smör till stekning
salt & peppar

Bakad rotselleri

1 stor rotselleri
50 g smör
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i grytbitestora bitar. Smält smöret i en stekpanna och stek köttet tills det fått fin färg.

2. Skär löken i "båtar" och morötterna i skivor och stek tillsammans med köttet i någon minut. Lägg över i en gryta och häll på vatten, buljongtärning, timjan och enbär. Koka i minst 45 min, gärna 2 timmar.

3. Sila bort vätskan och blanda smör med mjöl och red såsen genom att vispa samman smör och mjölk och vispa ut i vätskan. Lägg tillbaks köttet i grytan igen och häll på grädden. Låt puttra i ca 5 min och smaka av med salt och peppar.

4. Smörbakad rotselleri: Skala rotsellerin. Beräkna 1/4 rotselleri/person och skär den i ca 1,5 cm tjocka skivor. Lägg dem i en ugnsfast form och lägg tunna skivor smör över rotsellerin. Salta och peppra. Täck med ugnsfolie och baka på 200 grader i ca 20 min.