



Höstgryta

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Denna viltgryta med svamp är en perfekt höstgryta som värmer gott framför brasan. Svamp gör sig alltid bra i en klassisk höstgryta även om det förstås finns många varianter. Lägg till tid för marinering i kyl över natten.

Ett litet tips är att de flesta grytor är godare dagen efter när de har fått stå och gotta till sig. Glöm inte att putsa grytbitarna grundligt så att alla senor försvinner.



INGREDIENSER



500 g rådjurskött eller annat rött kött

1 msk smör

2 msk tomatpuré

2 tsk salt

1 tsk peppar

200 g färska kantareller (el annan skogssvamp)

2 st gula lökar

1 st morot

2 dl vispgrädde

0.5 dl bladpersilja

MARINAD

1 st gul lök

4 dl rödvin

1 msk olivolja

6 st krossade enbär

1 st lagerblad

1 kvist timjan



GÖR SÅ HÄR

1

Dag 1: Gör marinaden. Skala och skiva löken grovt. Blanda den med resten av ingredienserna i en bunke. Lägg köttbitarna i marinaden, täck med plastfolie och ställ bunken i kylan över natten.

2

Dag 2: Sila marinaden och spara den till senare. Spara även de avrunna lökbitarna.

3

Bryn köttet i smör i en tjockbottnad gryta (ej oemaljerad järngryta - vinet i grytan löser ut järn som kan missfärga rätten). Bryn även löken från marinaden.

4

Häll på marinaden och tomatpurén. Låt sjuda i 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

5

Skiva under tiden svampen, hacka lökarna grovt och dela/skiva moroten. Bryn alltsammans i en stekpanna och lägg ner det i grytan.

6

Häll på grädden och låt grytan koka i ytterligare 20 minuter. Tillsätt eventuellt mer salt och peppar.

7

Strö på lite hackad persilja och servera med ris eller potatis.