VILT

Viltfärsbiffar med svarta vinbär

Kock: **Per Morberg** Tid: **100 min** Portioner: **4**

100

Viltfärsbiffar är en delikat och enkel anrättning. Var noga med parering och putsning av köttbitarna så att du får en len och fin färs.

INGREDIENSER

500 g viltfärs, gärna från älgkalv
1 stor gul lök
smör till stekning
4 msk ströbröd
1 dl kalvbuljong
1.5 dl vispgrädde
1 msk tamarisoja
1 kapsyl konjak
2 ägg
1 krm svartpeppar
ev. salt
1 dl svarta vinbär
4 dl viltbuljong
Servering

svarta vinbär
kokt potatis
svartvinbärsgelé

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och finhacka löken. Bryn den mjuk i smör i en stekpanna.
2. Blanda ströbröd, kalvbuljong, grädde, soja, konjak och ägg i en bunke. Låt blandningen stå och svälla 10 minuter.
3. Tillsätt älgfärsen, den brynta löken, peppar och eventuellt lite salt. Blanda till en smidig smet. Låt färsen stå i cirka 30 minuter i kylen.
4. Blöt händerna i vatten och forma biffar av färsen.
5. Bryn smöret i en stekpanna och stek biffarna i 3?4 minuter på varje sida. Sänk sedan värmen och låt dem eftersteka i några minuter. Stek inte för många biffar samtidigt, för är det för trångt i pannan blir biffarna kokta och inte stekta.
6. Lägg vinbären, gärna direkt från frysen, i stekpannan när biffarna nästan är klara. Låt dem steka med en stund.
7. Ta upp biffarna, häll i viltbuljongen i stekpannan, vispa runt och låt koka ihop en stund. Lägg tillbaka biffarna i såsen och låt dem bli varma.
8. Garnera gärna biffarna med några svarta vinbär och servera med kokt potatis och svartvinbärsgelé.