



Älgsoppa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **300 min** Portioner: **4**



Mustig köttsoppa med potatis och grönsaker. Gör gärna soppan dagen innan så smakerna mognar och blir ännu godare.

Gör du soppan i förväg så tänk på att inte koka grönsakerna helt färdigt eftersom de ska tåla att värmas upp upp vid serveringen. Däremot blir de goda av att ligga i buljongen och suga upp smaker.



INGREDIENSER

600 g älgkött el annat vilt (ha med fördel med ben i koket)
1.5 lit vatten
3 msk viltfond, ca
1 tsk hel svartpeppar
2-3 lagerblad
1 gul lök
2-3 morötter
1 bit kålrot (ca 300 g)
1 palsternacka

250 g rotselleri
2-3 klyftor vitlök
8 potatisar, ca
smör att steka i
1-1.5 dl rött vin, ca
flingsalt och nymalen svartpeppar

Servering

bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Putsa och dela köttet i grytbitsstorlek. Bryn bitarna i smör i en panna.
- 2** Koka upp vattnet med fonden. Lägg i köttet och låt koka upp. Tillsätt vitlök, peppar och lagerblad. Långkoka köttet på låg temperatur i några timmar tills det är mört. Känn efter då och då med en sticka.
- 3** Tvätta, skala och förbered grönsakerna. Hacka löken. Skär potatisen i lite större bitar. Skär resten i mindre bitar, ca 1.5 cm. Fräs alltihop i några minuter i smör.
- 4** Ta upp köttet och sila buljongen. Häll tillbaka buljongen i grytan och lägg i köttet samt grönsakerna. Se till att buljongen täcker, annars fyll på med lite vatten.
- 5** Låt soppan puttra ytterligare ca 15 minuter. Om du tycker att det behövs kan du reda soppan med lite majsstärkelse utrört i vatten. Slå på vin och smaka av. Smaka sedan av med salt och peppar. Om du är nöjd med smaken. låt soppan puttra 10 minuter till.
- 6** Servera soppan het och garnera med bladpersilja.