SOPPA

Älgsoppa

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

300

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 lte 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 ytterllgare 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.