

Kaneldoftande vintergryta



Ingredienser

Portioner: 4

800 g älggrytbitar
2 små äpplen
3 vitlöksklyftor
3 msk tomatpuré
3 dl rött vin
6 dl vatten
3 hönsbuljongtärningar
2 tsk strösocker
1/2-1 krm kanel
persilja
smör till stekning
salt, peppar

TILLBEHÖR

smörstekta äppelklyftor (2 äpplen)
fransk senap
svartvinbärsgelé
pressad potatis

Gör så här

1. Bryn köttet i omgångar i en stekgryta. Tillsätt 2 tsk salt och 1/2 tsk peppar. Lägg köttet åt sidan.
2. Skala, kärna ur och skiva äpplena. Bryn äppelskivor, pressad vitlök och tomatpuré i stekgrytan i 1 msk smör. Tomatpurén ska bli ordentligt brun men inte bränd.
3. Lägg tillbaka köttet och tillsätt vin, vatten och buljongtärningar.
4. Låt grytan småkoka i minst 2 timmar, gärna längre. Smaka av med socker, kanel och ev mer salt. Strö på lite finklippt persilja.
5. Servera köttgrytan med pressad potatis, smörstekta äpplen, fransk senap och svartvinbärsgelé.