



Vildsvinsgryta med rödvin

Det här behövs för ca 4 port:

500-600 g benfritt vildsvin

2 msk vetemjöl

1 tsk salt

1 krm vitpeppar

2 morötter

1 stor gul lök

3-4 dl rött vin

3 msk Touch of Taste kalvfond

2 msk soja

2 msk messmör

1 dl syltlök

Gör så här:

1. Skär köttet i jämnstora grytbitar. Bäst 0,5-1 cm skivor och skär ut till grytbitstorlek
2. Blanda samman mjölet med salt och peppar. Vänd köttet i blandningen och bryn bitarna vackert gyllene i lite matfett. Lägg över dem i en gryta.
3. Skala och hacka löken och lägg ner den i grytan. Tillsätt vin, kalvfond och soja. Låt grytan puttra under lock ca 1-1 1/2 timme eller tills köttet är mört.
4. Skala morötterna och skär dem i slantar. Fräs dem lätt i lite matfett. Lägg ner dem i grytan när ca 15 minuter återstår.
5. Tillsätt messmör och väl avrunnen syltlök. Låt grytan koka upp på nytt och smaka av den.

Kokta delikatesspotatis eller pasta till!