

VILDTGRYDE MED SOVS

SÆSON

OKT-FEB

TIL 4-6 PERS.
TID: 5 TIMER 30 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

800g vildt kød (bov, nakke eller kølle)

1 lille løg

2 laurbærblade

10 peberkorn

10 enebær

Lille bundt frisk timian

½ tsk. salt

Vand til kødet er dækket

SOVS:

Ribsgele

Blåskimmelost

Salt & peber

Hvedemel til jævning

Evt. sovsekulør

SÅDAN GØR DU

1. Kødet skal tilberedes i en stegesko eller støbejernsgryde. Det er vigtigt at der bruges et tætsluttende låg.
2. Skær kødet i store tern på ca. 5 x 5 cm.
3. Pil løget og skær det i grove tern.
4. Kom kød, løg, krydderier og salt i stegesoen/gryden.
5. Dæk kødet med koldt vand.
6. Læg låg på gryden og stil den i ovnen.
7. Tilbered det hele i minimum 4 timer ved 150 grader.
8. Når kødet er mørt sies væsken fra i en gryde og kødet holdes varmt. Væsken, der nu kaldes fond, bruges til sovs.
9. Kog evt. fonden ind og smag den til med ribsgele, blåskimmelost, salt og peber.
10. Ryst en meljævning af ½ dl. vand og 2 spsk. hvedemel.
11. Rør meljævningen i fonden og lad det koge igennem ca. 3 min.
12. Du har nu lavet en sovs. Tilsæt evt. sovsekulør og si sovsen.

TIPS OG TRICKS

- Mange typer af kød kan bruges f.eks. gris, ko, lam eller ged. De bedste udskæringer er kød med meget bindevæv f.eks. bov, nakke, tykkam eller skank. Kød, der er rigt på bindevæv, er de muskler, som dyret har brugt meget f.eks. forben, kæbe, hale og nakke.
- Der må meget gerne være ben, fedt og sener på kødet. Det giver retten mere smag og holder kødet mørt og saftigt. Ben, fedt og sener kan du plukke af, når kødet er tilberedt.
- Du kan tilberede kødet både i en ovn og en stenovn. Du kan også koge kødet på et komfur. Når du koger kødet, er det vigtigt, at vandet ikke koger kraftigt, men simrer let ved meget lav varme.
- Tilsæt evt. æbler, citronskal, bacon og friske krydderurter til gryden.