

Søndagsmiddag viltgryte



Tilberedningen:

Denne gryten er lett å lage. Start med å steke kjøttet i stekpanne med litt smør. Ha det så over i gryten. Så gjør vi det samme med løken og soppen. Deretter tar vi alt i gryten bortsett fra Maizenaen som vi har i mot slutten. Kok til kjøttet er mørt, tilsett maizena og gi det noen minutter til og vips så er gryten ferdig. Jeg hadde i en halv boks med mais som jeg hadde åpnet dagen før, men det hører strengt tatt ikke med i oppskriften.

Serveres med kokte poteter, gulerøtter og tyttebær.

Oppskriften:

1 kg viltkjøtt – Vi brukte hjort denne gangen. (i biter)
Litt smør
Pepper/salt
Rosmarin/allehånde
10 knuste einerbær
1 Buljongterning
6 dl vann
2 ss soyasaus
1 ss vineddik
2 store rød løk
2 dl sopp – vi brukte kantarell denne gangen
3 ss Maizena
3 laurbærblader

Vinen:

Og selvfølgelig så har vi en vinanbefaling; [Crozes-Hermitage from Guigal](#). Klikk på linken for å lese mere om vinen på [Winesworld](#).

Oppskrift fra <http://winesworld.no>