

Grydestegt hjortekølle



Hansens opskrifter

Antal: 6 Pers.

Ret : Hovedretter

Ingredienser:

- 1500 g. Krondyrkøllesteg (udbenet)
salt
peber
- 50 g. bacon
- 2,5 dl. kogende vand eller fond
- 1 laurbærblad
- 2 hakkede løg
- 10 peberkorn
- 1 dl. rødvin
- Sauce:
 - 3 dl. fløde
 - 50 g. ribsgelé
- 500 g. champignon
- 200 g. bacon



Forklaring:

Køllen gnides med salt og peber. Brunes i en gryde sammen med 2 - 3 skiver bacon.

Vand eller fond med krydderier samt løg tilsættes. Småkoger under låg ca. 90 min. Kødet vendes jævnligt.

Den sidste halve time tilsættes rødvinen.

Sauce:

Stegeskyen sies, fløde tilsættes, hvorefter der smages til med salt, peber og ribsgelé inden den jævnes.

Tilbehør:

Champignon og bacon skæres i terninger og ristes på en pande.

Kødet skæres ud i ca. 1/2 cm. tykke skiver og pyntes med bacon i terninger sammen med champignon.

Serveres med smørstegte, råstegte eller hvide kartofler og en grøn salat.