

Med fördel används ytterfilé av älg, men även fransyska och innanlår kan användas. De senare behöver dock inte koka eller sjuda lika länge. Älgkalv fungerar utmärkt, finare kött men inte lika tydlig viltsmak. 4+ portioner

Ingredienser: 500-700 g älgkött av ytterlår eller liknande. 5 msk vetemjöl 1 tsk salt 50 g smör 5 dl vatten 2 msk kalvfond 1,5 tsk grönpeppar, krossade 8 st enbär, krossade 2 st vitlöksklyftor, finhackade 1,5 dl vispgrädde 1 msk tomatpuré 1 msk dijonsenap 1 msk rönnbärsgelé (alternativt svartvinbärsgelé) ca 250 g kantarellersalt & peppar

Gör så här: Skär älgköttet i grytbitar. Blanda mjöl och salt i en plastpåse. Skaka påsen så att mjöl och salt blandas. Lägg i köttbitarna och skaka om så att mjölblandningen blir jämnt fördelad. Bryn köttet i smör i en gjutjärns gryta eller liknande. Sänk värmen. Tillsätt vatten, kalvfond, grönpeppar samt enbär. Låt sjuda 30-60 minuter beroende på köttkvalitet. Rör någon gång under tiden. Smörstek kantarellerna. Tillsätt vitlök, grädde, tomatpuré, dijonsenap, rönnbärsgelé samt kantareller. Låt koka utan lock tills såsen har önskad konsistens. Smaka av med salt & peppar.