

Vildtragout med Kartoffelsellerimos

Mandag 9. oktober 2023

Ingredienser

600 gr.	Dyrekød
200 gr.	Bacon
4 stk.	Skalotteløg
2 fed	Hvidløg
1	Pastinak
1	Bladselleristængel
200 gr.	Champignon
100 gr.	Kantareller
2 dl	Rødvin
1 dl	Piskefløde
3 dl	Vand/Bouillon
10 stk.	Knust Enebær
1 spsk.	Røget paprika
3 stk.	Laurbærblade
1 tsk.	Chili flager
2 tsk.	Timian, tørret evt. frisk
1 drys	Salt
1 drys	Peber

Selleri-kartoffelmos

½ stk.	selleri
1 kg	Kartofler
1.5 dl	Mælk
75 gr.	Smør
Salt og peber	

Fremgangsmåde

Steg bacon i en gryde indtil det er sprødt
Kom herefter baconen op i en skål, men behold stegefedtet i gryden
Pil løg, halver eller kvart dem, hak hvidløget fint
Svits det i gryden et par minutter sammen med løgene.
Brun kødet i gryden
Imens skrælles pastinak og skær dem i tern, bladsellerien skæres i ca.4-5 mm. skiver, og kom dem i gryden
Rens svampene og skær dem i mundrette størrelser kom dem i gryden
Tilsæt vin, vand og bouillon, enebær, røget, paprika, laurbærblade, chili og timian
Lad det simre i cirka 1 time, eller til kødet er mørt. Tilsæt fløden.
Smag til med salt og peber og evt. madkulør

Inden servering tages laurbærblade op af gryden.

Selleri-kartoffelmos

Skræl kartofler og selleri og skær dem i mundrette stykker
Kom dem i en gryde, dæk dem med vand og kog dem i ca. 20 minutter indtil de er møre
Hæld vandet fra, og mos kartoflerne og selleri med et piskeris
Rør smør og mælk i indtil den ønskede konsistens opnås
Smag til med salt og peber.