

Vildt frikadeller med tranebærrelish

Mandag 9. december 2013

Ingredienser

500 g bov af vildt, hakket
200 gr. blandet kalv og flæsk
1 rødløg
1 fed hvidløg
1 bundt frisk timian
80 g bacon, små tern
1 dl mælk eller danskvand
2 æg
2 tsk. Salt
1 tsk. Peber
1 tsk. hakket madagaskar peber
Smør/olie til stegning

Tranebærrelish

150 g tørrede tranebær
1 lille rødløg
150 g sukker
1 dl hvidvinseddike
1 kanelstang
2 stjerneanis
1 laurbærblad

Fremgangsmåde.

Rødløg, hvidløg og timian hakkes fint.

Kommes i en hurtig hakker sammen med mælken

Alt blandes så godt i en skål med en grydeske eller med hænderne.

Farsen skal være fast og lind.

Du kan altid justere med mælken.

Formes med en ske til små frikadeller, der så steges på panden cirka fem minutter alt efter størrelse.

Tranebærrelish

Hak tranebærrene groft, og skær løget i tern.

Kom sukker, eddike, kanelstang, stjerneanis og laurbærblad i en gryde. Varm det forsigtigt op, til sukkeret smelter.

Kom tranebær og løg i gryden, og lad det simre et par minutter. Kom blandingen på et skoldet glas, og lad det gerne stå 2-4 dage på køl inden servering.