

Dyreragout med selleri-kartoffelmos

mandag 18. november 2019

Ingredienser

750 gr.	Dyrekød
200 gr.	Bacon
2 stk.	Løg
2 fed	Hvidløg
3 stk.	Pastinak
2 stk.	Bladselleristængler
200 gr.	Champignon
100 gr.	Kantareller
2 dl	Rødvin
1 dl	Piskefløde
3 dl	Bouillon
12 stk.	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

1 stk.	Knoldselleri
1 kg	Kartofler
1.5 dl	Mælk
3 spsk.	Smør
1 drys	Salt
1 drys	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 og hvidløg og hak det fint
Svits det i gryden et par minutter
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, bouillon, piskefløde samt enebær, røget paprika, laurbærblade, chili og timian
Lad det simre i cirka 1 time, eller til kødet er mørt
Smag til med salt og peber

Inden servering tages laurbærblade og evt. enebær 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, evt. citronpeber