Viltgryte med skav



Ingredienser

♥ 900 g skav fra viltkjøtt (elg, hjort og/eller rein)
♥ 3 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 700 g sopp (champignon, aromasopp og/eller kantareller)
♥ 5 sjalottløk
♥ 500 g sellerirot (vekt før skrelling)
♥ 2 gulrøtter
♥ 2 dl frosne erter
♥ 5 dl konsentrert viltkraft (se tips)
♥ 3 dl vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 10 tørkede einebær
♥ 2 laurbærblad
♥ 1 ts tørket timian
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 1 ss solbærgelé (se tips)
♥ 5 skiver brunost
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokte poteter (eller potetmos)
♥ tyttebærsyltetøy
♥ flatbrød

Fremgangsmåte

Ta skavet ut av fryseren og la det ligge i romtemperatur i 5 -10 minutter, slik at det er halvtint når det skal stekes.

Finn også frem de øvrige ingrediensene du skal ha i gryten.

Ha olje i en stekepanne og stek skavet på høy varme til det får god farge (skavet kan gjerne fortsatt være halvfrossent når det legges i pannen). Stek ikke alt kjøtt på en gang, men i flere omganger, slik at pannen ikke blir for full og holder på varmen. Ha det stekte kjøttet over i en gryte.

Smelt smør i den samme pannen som du har stekt kjøttet i. Skjær sopp i litt tykke skiver (kantareller kan du rive opp med hendene) og ha i pannen. Stek soppen til den får god farge og klapper sammen i volum. Ha den stekte soppen i gryten. Kok ut pannen med litt vann og ha stekesjyen i gryten.

Skrell sjalottløk og skjær i store biter. Skrell sellerirot og gulrøtter og skjær i terninger. Ha dette i gryten sammen med ertene. Tilsett viltkraft, vann, kremfløte, tørkede einerbær, laurbærblad og tørket timian. Ha også crème fraîche, brunost og solbærgelé i gryten. Varm opp på middels varme og rør om slik at alt blander seg jevnt.

Sett lokk på gryten og gi det hele et oppkok. Senk varmen på platen og la gryten småkoke / putre i 1 time (se tips).

Smak til gryten med kvernet salt og pepper.

Server viltgryten varm sammen med nykokte poteter (eller **hjemmelaget potetmos**), **tyttebærsyltetøy** og flatbrød.

Tips

♥ Skav fra elg, hjort eller rein kjøpes i frossen tilstand. Det går som nevnt helt fint å bruke kun én av typene skav.

♥ Jeg bruker her konsentrert viltkraft (2 pakninger à 2,5 dl). Du kan alternativt bruke viltfond (eller kjøttfond) som du blander ut med vann.

♥ Det er ikke så godt å tygge på einebær og laurbærblad, så dette kan du gjerne fjerne mesteparten av fra gryten før servering.

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt solbærgelé. Du kan alternativt bruke **ripsgelé** (ferdigkjøpt eller **hjemmelaget**) eller **tyttebærsyltetøy** (ferdigkjøpt eller **hjemmelaget**). For en spennende vri på tyttebærsyltetøyet, se oppskrift på **Tyttebærsyltetøy med eple** og **Tyttebærsyltetøy med pære og kanel**.

♥ Følg med på viltgryten innimellom mens den småkoker slik at temperaturen på platen er riktig. Pass på så gryten ikke koker for kraftig, for det vil gjøre at kjøttet avgir for mye væske og blir tørt. Gryten skal bare så vidt småkoke / putre.

♥ Jeg synes det er godt når viltgryten ikke er for tykk, men hvis du ønsker å gjøre den litt fyldigere, kan du tilsette en jevning ved å blande 2 ss hvetemel med 1 dl vann. Hell jevningen gjennom en sil og inn i gryten for å unngå melklumper. La gryten småkoke i minst 5 minutter etter at meljevningen er tilsatt for å fjerne all melsmak.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/viltgryte-med-skav