



Middag

Mustig gryta på högrev

Detta är en perfekt höstgryta som passar en grå höstdag, lagad på den välkända styckdetaljen högrev. Dessutom innehåller den rött vin och rimmat sidfläsk, visst låter det gott? Låt inte listan med ingredienser skrämma dig, den är superenkel!

4-6 portioner

Tillagningstid ca 2 timmar

Ingredienser

- 500 g högrev
- 200 g rökt och rimmat sidfläsk
- 250 g steklök [1 nät]
- 300 g rotselleri
- 300 g morot
- 3 klyftor vitlök
- smör, till stekning
- Krögartalg eller olja, till stekning
- ca 0,5 dl vetemjöl
- 150 skogschampinjoner
- 1 knippe timjan (eller ca 1 tsk torkad)
- 2 lagerblad
- 2 msk oxford
- 75 cl rött vin, kraftigt, gärna bourgogne
- 2 dl vatten
- 1 syrligt svenskt äpple
- färsk bladpersilja, hackad
- salt
- peppar

Pepparotskräm

- 2 dl crème fraîche
- färsk pepparrot, riven
- persilja, hackad
- potatis, pressad



Gör så här

Viktigt! Ta ut köttet i god tid så att det är rumstempererat.

1. Torka lätt av med ett hushållspapper och putsa köttet. Skär i tärningar cirka 2x2 cm. Skär även sidfläsket i tärningar/strimlor. Låt svålen koka med i sin helhet för extra mycket smak! (Den tar du sedan bort innan servering.)
2. Använd en stor, vid gryta. Hetta upp grytan med Krögartalg (eller olja) och fräs köttet. Gör detta i omgångar för att inte kyla ner grytan och för att alla tärningar ska få en fin yta. Krydda med salt och peppar. När bitarna har fått fin stekyta runt om tar du upp dem, de ska inte tillagas i det här steget.
3. Skala och hacka steklöken, champinjoner och rotfrukterna. Skär med fördel rotfrukterna i rejäla bitar. Hacka även vitlök och timjan.
4. Fräs lök, svamp, rotfrukter och timjan i smör. Lägg sedan tillbaka köttet och den vätska som släppts (där sitter massor med smak) i grytan och strö över vetemjölet. Tillsätt sedan svålen och lagerbladen. Låt allt fräsa en stund.
5. Slå på rödvin och fond. Eventuellt kan du behöva späda med lite vatten, det viktiga är att allt kött och grönsaker är täckta av vätska. Låt sedan koka i 1,5–2 timmar.
6. Efter att grytan kokat klart tillsätter du ett tärnat äpple och alla återstående örter. Dra av den från värmen innan du plockar ur svålen och tillsätter äpplet och örterna.
7. Servera med kokt, pressad potatis och pepparotskräm efter behag. Njut!