Marinerad hjortgryta med grönpeppar

Det här behövs till 7 pers:

1,4 kilo grytbitar av älg, hjort, rådjur eller nöt
1 msk lätt krossad grönpeppar
2 dl madeira
2-3 msk smör till stekning
1 stor gul lök
2 flaskor god porter à 33 cl
2 msk kinesisk soja
3 msk koncentrerad kalvfond, Bong
1 stor morot
3 kryddiga korvar typ kabanosser
4 dl crème fraiche
1 1/2-2 dl syltlök
ev 1 msk mjukt smör + 1 msk mjöl till redning
1-1 1/2 tsk salt

Tillbehör: kokt pressad potatis, kokt brysselkål och svartvinbärsgelé

Gör så här:

1. Se till att alla grytbitar är lika stora och lägg dem i en plastpåse. Tillsätt grönpeppar och fyll på med madeira. Knyt till påsen med så lite luft i som möjligt och lägg i kylen. Låt köttet marinera så 1-3 dygn.
2. Sila av marinaden och spara den. Bryn köttet i omgångar och lägg över i en gryta eller kastrull. Skala och skär löken i klyftor som får bryna med lite på slutet.
3. Tillsätt marinad, porter, soja och kalvfond i grytan. Ge det hela ett uppkok och låt sedan köttet bräsera sakta under lock 1-1 1/2 timma eller tills det känns ordentligt mört.
4. Skala och skär under tiden moroten i mindre bitar, skär även korven i lite snedskurna bitar. Tillsätt morötterna i grytan efter ca 30 minuter. Bryn korvslantarna lätt i en stekpanna och tillsätt när ca 20 minuter av bräseringen återstår.
5. Tillsätt crème fraichen och den väl avrunna syltlöken allra sist. Koka upp och se om du eventuellt behöver reda av grytan med en slätrörd smör- och mjölblandning (på köksfranska "beurre manié"). Smaka av grytan med salt och ev något varv på pepparkvarnen.
6. Tillbehören till en mustig köttgryta kan varieras efter egen fantasi och smak. Det är dock viktigt att det blir något som suger upp den goda sås som en gryta alltid bjuder på. (Lämpliga förslag förutom kokt pressad potatis är couscousgryn, olika sorters kokt ris, kokt pasta, t ex snäckor, eller en vanlig kokt potatis av en mjölig sort typ Magnum Bonum eller King Edward.)

Allt om Mat 1997/2