Finnbiffgryte



Ingredienser

♥ 800 g reinsdyrskav (se tips)
♥ 1 løk
♥ 150 g bacon
♥ 3 ss olje
♥ 2 ss smør
♥ 500 g sopp
♥ 3 dl viltkraft eller kjøttfond (utblandet, se tips)
♥ 3 dl seterrømme
♥ 10 einebær
♥ 2 laurbærblad
♥ 1 ss tyttebærsyltetøy
♥ 3 skiver brunost
♥ fersk timian eller persille
♥ salt og pepper

Pynt:
♥ 0,5 dl tyttebær (fryste)
♥ fersk timian eller persille

Servering:
♥ potetmos eller kokte poteter
♥ tyttebærsyltetøy eller rørte tyttebær
♥ flatbrød

Fremgangsmåte

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

Skrell løken og del den i skiver. Fres løken i en stekepanne i litt olje . Skjær opp baconet i biter, og stek baconbitene sammen med løken til begge deler har fått gyllen farge. Ha dette over i en større gryte eller panne.

Varm opp litt mer olje og stek reinsdyrskavet på høy varme til det får god farge. Reinsdyrskavet 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 pannen med løk og bacon.

Smelt smøret i stekepannen. Del soppen i tykke skiver og stek dem møre i det varme smøret. Ha soppen deretter i gryten. Husk å koke ut stekepannen til slutt med litt vann slik at du får med all den gode smaken fra stekesjyen.

Sett gryten på varmen og tilsett viltkraft og rømme. Ha i einebær, laurbærblad, tyttebærsyltetøy, brunost og timian. La dette nå småkoke under lokk i 30 - 45 minutter, til kjøttbitene er helt møre. Spe på med litt ekstra vann eller fløte hvis du ser at det er behov for det. Smak til med salt og pepper, og eventuelt litt ekstra tyttebærsyltetøy og brunost.

Fordel over en neve tyttebær (de kan legges på frosne, for de tiner raskt) og frisk timian rett før servering.

Tips

♥ Reinsdyrskav kjøpes frossent og 400 gram tilsvarer vanligvis 1 pakke. Du kan redusere mengden i oppskriften til 400 gram dersom du synes det er greit med mindre kjøtt, og eventuelt spe på med litt grønnsaker slik som kuttede gulrøtter.

♥ Jeg bruker viltkraft (pakning på 2,5 dl) som jeg blander med litt vann. Du kan alternativt bruke kjøttfond som du blander ut med vann.

♥ Fersk timian kan byttes ut med tørket timian.

♥ Det er ikke så godt å tygge på einebær og laurbærblad, så dette kan du gjerne fjerne mesteparten av fra gryten før servering. Tyttebærene som legges på toppen før servering blir derimot som deilige, småsyrlige smaksbomber i munnen - så anbefaler å ikke droppe det! □□

♥ Tradisjonelt tilbehør til Finnbiff er kokte poteter eller **potetmos**, **tyttebærsyltetøy** eller **rørte tyttebær** og flatbrød. Hvis du vil servere grønnsaker som tilbehør, er det for eksempel nydelig med smørstekt rosenkål til dette.

♥ Se også oppskrift på **Viltgryte med skav**, der jeg har brukt skav av elg, hjort og rein.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/finnbiffgryte