Elghakk



Ingredienser

♥ 600 g elgkjøttdeig
♥ 2 ss smør
♥ 2 løk
♥ 5 dl viltkraft (se tips)
♥ 6 poteter
♥ 2 gulrøtter
♥ 3 laurbærblad
♥ 7 tørkede einerbær
♥ 1 ts tørket timian
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ litt kruspersille
♥ flatbrød
♥ smør
♥ tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Ha elgkjøttdeig og smør i en gryte. Stek elgkjøttet på middels varme, og bruk en stekespade under stekingen til å "hakke opp" kjøttdeigen i mindre biter.

Hakk løk og ha også løkbitene i gryten. Stek det hele sammen til kjøttet er gjennomstekt.

Tilsett kraft og rør rundt. La småkoke i 5 minutter.

Skrell imens poteter og gulrøtter og skjær i store terninger. Ha dette i gryten sammen med laurbærblad, einerbær og timian. La dette småkoke/trekke på middels varme i ca. 15 - 20 minutter, til potet- og gulrotbitene er møre. (Ta av lokket dersom du ønsker at noe av væsken skal fordampe.) Smak til med kvernet salt og pepper.

Serveres rykende varmt i dype skåler. Dryss litt hakket kruspersille over, og server gjerne flatbrød med smør og tyttebærsyltetøy ved siden av.

Tips

♥ Jeg bruker her ferdigkjøpt, konsentrert viltkraft, som gir veldig god smak som passer godt til elgkjøttet.Du kan alternativt bruke kjøttkraft, fond eller kjøttbuljong som løses opp i vann slik at du får 5 dl væske.

♥ Tilpass tykkelsen ved å ta av lokket deler av koketiden dersom du ønsker at mer av væsken skal fordampe. Det skal ikke være meljevning i Elghakk, så konsistensen blir mer som en kjøttsuppe enn en gryterett.

♥ Elghakk lages i litt ulike varianter rundt om i landet. Noen tilsetter for eksempel flere grønnsaker, slik som kålrot og sellerirot i terninger.

♥ Tilsett 1 dl seterrømme eller kremfløte dersom du vil ha en fyldigere og litt mer kremet konsistens.

♥ Noen liker også å ha en god skvett akevitt i gryten! □□

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

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