Elggryte



Ingredienser

♥ 1 kg elgkjøtt (se tips)
♥ 4 ss smør
♥ 2,5 dl konsentrert viltkraft
♥ 5 dl vann
♥ 1 ss tørkede einebær
♥ 1 ss tørket timian
♥ 2 laurbærblad
♥ 500 g aromasopp (eller sjampinjong)
♥ 1 løk
♥ 350 g sellerirot (skrelt vekt)
♥ 250 g gulrøtter (skrelt vekt)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl seterrømme
♥ 1 ss hvetemel
♥ 5 skiver brunost
♥ 1 ss tyttebærsyltetøy (eller ripsgelé/solbærgelé)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ potetmos (se tips)
♥ smørstekte rosenkål (se tips)
♥ rørte tyttebær (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å skjære elgkjøttet i store terninger (ca. 4 x 4 cm).

Finn frem en gryte og en stekepanne. Smelt en god klatt av smøret i stekepannen og brun kjøttbitene godt i pannen på alle sider. Ikke ha for mange kjøttbiter i pannen om gangen, slik at alle kjøttbitene har god nok plass i pannen til å bli brunet skikkelig. Krydre kjøttbitene med salt og pepper. Ha de brunede kjøttbitene i gryten. Kok ut stekepannen med litt vann og ha stekesjyen over i gryten. Gjenta prosessen til alt kjøttet har blitt godt brunet og lagt i gryten.

Ha viltkraft, vann, einebær, tørket timian og laurbærblad i gryten. Sett på lokk og gi gryten et oppkok. Slå så ned varmen på platen og la gryten småputre i 1 - 1,5 time (se tips).

Skjær soppen i store biter og hakk løken grovt. Ha dette i pannen sammen med smør. Stek sopp og løk i noen minutter på middels varme til soppen er myk og løken blank og gyllen. Ha dette så over i gryten. Kutt gulrøtter og sellerirot i terninger og ha også dette i gryten. Bland godt. Sett på lokk og gi gryten et nytt oppkok. Senk varmen på platen og la gryten småputre videre i 30 minutter til.

Tilsett kremfløte og seterrømme. Bland godt. Rør ut hvetemelet i litt vann (ca. 0,5 dl vann) og rør inn i gryten (press jevningen eventuelt gjennom en sikt for å unngå melklumper). Tilsett også brunostskiver og litt tyttebærsyltetøy. Sett på lokk og la smågryten småputre i ca. 15 minutter til. Smak til med kvernet salt og pepper.

Server elggryten gjerne sammen med hjemmelaget potetmos, smørstekt rosenkål og rørte tyttebær (se tips).

Tips

♥ Elgkjøtt fås kjøpt som regel frossent, og bør tines sakte i kjøleskapet. Jeg brukte her en elgstek som jeg skar opp i biter.

♥ Merk at gryten med elgkjøttet skal småputre og ikke koke for hardt. Det vil bare gjøre kjøttet tørt. For saftig, mørt kjøtt skal gryten bare småkoke (putre) og heller gjøre det over lang tid. Følger du angivelsen i oppskriften, vil kjøttbitene her småkoke i ca. 2 timer, som gir veldig mørt og deilig kjøtt.

♥ **Potetmos:** Jeg brukte oppskriften som du finner **HER**. Alternativt går det også fint å servere kokte poteter til elggryten.

♥ **Smørstekte rosenkål:** Smørstekte rosenkål lager jeg ved å bruke ferske rosenkål, som jeg først renser godt. Kok dem møre i lett saltet vann. Deretter har jeg dem i en kjele med et par skjeer smør og steker dem i noen minutter. Personlig synes jeg dette er veldig godt tilbehør til elggryten, men rosenkål kan selvfølgelig erstattes av andre grønnsaker du måtte like (for eksempel dampet blomkål, aspargesbønner osv.).

♥ **Rørte tyttebær:** Rørte tyttebær gir en syrligere smak enn om du bruker tyttebærsyltetøy. Du finner oppskrift **HER**. Alternativt kan du bruke vanlig **tyttebærsyltetøy**. Hva du foretrekker er jo en smakssak. En mellomting som jeg ofte tyr til er å røre noen frosne tyttebær inn i tyttebærsyltetøyet for å gi det litt ekstra friskhet.

♥ For andre gryter med elgkjøtt, se **Viltgryte med skav** og **Elghakk**, og så burde du teste ut verdens beste **Elgkarbonader**!

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

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