Karjalanpaisti (Karelsk gryte)

Ingredienser



♥ 500 g storfekjøtt (se tips)
♥ 500 g lammekjøtt (se tips)
♥ 500 g svinekjøtt (se tips)
♥ 3 løk
♥ 3 gulrøtter
♥ 1 ss maldonsalt
♥ 1 ss hele pepperkorn
♥ 5 laurbærblad
♥ 2 fond du chef, kjøtt (se tips)
♥ 1 liter vann

Servering:
♥ kokte poteter eller hjemmelaget potetmos
♥ finsk kålrotgrateng (Lanttulaatikko)
♥ tyttebærsyltetøy, rødbeter (rødbetesalat) og/eller suragurk

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene og en stor jerngryte. Skjær kjøttet i store terninger. Skjær løk og gulrøtter i tykke skiver.

Legg kjøttstykkene lagvis i gryten sammen med løk og gulrøtter. Ha over salt, pepperkorn og laurbærblad. Ha også kjøttfond i gryten hvis du bruker det (se tips).

Sett først gryten inn i ovnen *uten lokk* på sterk varme, ca. 230°C i ca. 30 minutter. Dette skal gjøre at kjøttet får litt farge på overflaten. Vend litt om på kjøttet underveis slik at flere av kjøttstykkene får litt stekeoverflate.

Ta gryten ut av ovnen og hell i vann (vannet skal så vidt dekke kjøttet i gryten).

Sett nå *på lokk* og senk varmen på ovnen. La gryten stå i ovnen med lokket på ved 150°C i ca. 4 timer. Alternativt ved 100°C i ca. 6 timer. Det er også mulig å la gryten stå i ovnen over natten på 80°C. Følg med underveis og øk varmen på ovnen hvis du synes at kjøttet ikke er mørt nok. Deretter kan du øke varmen til 175°C og ta av lokket på gryten og la gryten stå i 30 minutter til, så fordamper litt mer av væsken og kjøttet får litt mer farge på overflaten.

Serveres varm sammen med gode, melne poteter (gjerne Kerrs Pink) eller **hjemmelaget potetmos**.

Lanttulaatikko (Finsk kålrotgrateng) er nydelig tilbehør!

Tips

♥ Karelsk gryte kjennetegnes av kjøttet som brukes. Velg kjøtt av god kvalitet, og som sagt bør kjøttstykkene ha både ben og god fettmarmorering. Som storfekjøtt kan du bruke høyrygg eller entrecôte. Lammebog eller lammelår med ben, og som svinekjøtt kan du for eksempel bruke nakkekoteletter eller svineknoke.

♥ Det er ikke meningen at det skal være noe mel eller annen jevning i denne gryte. Ved ovnssteking i mange timer, vil kraften være tynn, men få veldig mye smak. Jeg bruker 2 stk chef du fond, kjøtt (à 28 gram) for ekstra smak på kraften, men dette er valgfritt.

♥ Det er viktig at gryten får stå lenge i ovnen på lav varme. Dette gjør kjøttet skikkelig mørt og gjør kraften sterk og smakfull. Jeg lot gryten først stå i ovnen uten lokk ved 230°C i ca. 30 minutter, så med lokk ved 150°C i 4 timer, og deretter uten lokk ved 175°C i 30 minutter. Resultatet ble veldig bra!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/karjalanpaisti-karelsk-gryte