



## Viltgulasch (soppa/gryta) till 4-6 personer

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

### Ingredienser:

Ca 500 g valfritt kött (gärna fransyska av dov/kronvilt eller vildsvin)

Olja

1 st gul lök

3 klyftor vitlök

Ca 4 msk paprikapulver

Ca 1 tsk kummin

1 st röd chili

2 msk tomatpuré

Ca 1 dl chilisås

5 dl rött vin

Vatten så att täcker

1 röd paprika

Citronsaft

Strösocker

Ev extra reducerad köttbuljong för kraftigare smak och dryga ut

Salt, peppar

Eventuellt maizena

Ca 200 g kokt kall potatis i tärningar

### Gör så här:

Skär köttet i tärningar. Salta köttet ordentligt. Häll olja i en stekpanna, när pannan är riktigt varm stek köttet rejält så det får fin färg. Ställ åt sidan. Värm på en gryta och häll i olja. När grytan är varm fräs den gula hackade löken, vitlöken och chilin tillsammans med paprikan, paprikapulver och kummin. Lägg i det stekta köttet, häll i tomatpurén och chilisåsen och rör ordentligt. Häll på vinet och vatten så det täcker och låt koka till köttet börjar bli mört. Fyll på med mera vatten om det skulle koka bort. Lyft upp köttet och låt buljongen reducera för mer smak. Smaka av med citronsaft, rivet citronskal, strösocker, salt och peppar för att balansera. Vänd ner köttet och den kokta tärnade potatisen. Servera gärna med en klick crème fraiche och bröd. Gulaschen är ännu godare dag 2 och 3.

**Smaklig måltid!**