



Viltrostbiff (58°C i saltlag)

Ingredienser:

Ca 1 kg rostbiff av dovilt/kronvilt/rådjur/älg

Saltlag:

1 l vatten

5 dl vin

1 msk rörsocker

Ca 1 dl salt

Ca 150 g gul lök

Lagerblad, rosépeppar, svartpeppar (grovmalen)

Gör så här: Lägg den frysta rostbiffen på en plåt och kör in den i ugnen på ca 65°C värme till köttet har en innertemperatur på ca 58°C. Låt gärna gå över natten, kommer att ta väldigt lång tid. Vill man påskynda det hela höjer man temperaturen på ugnen. Ju högre temperatur på ugnen ju snabbare går det, men det blir samtidigt lätt torrare resultat.

Kyl ner. Fräs under tiden den hackade löken i lite olja. I med kryddorna och rör runt. Häll på vattnet och vinet och låt koka upp. Smaka av. Ska vara hyfsat salt. Låt svalna. Häll saltlagen över köttet och ställ svalt.

Låt stå några dagar. Skär upp och servera.

Lycka till!