



Viltwallenbergare

Ingredienser:

500 g viltfärs kron/dovvilt/vildsvin/älg/and m m

5 dl vispgrädde 40%

1 äggula

Salt

Peppar

4 msk viltfond (egen) (använder man köpt minska något, då den är ganska salt)

Ev. någon syra som vinäger för att bryta av det "feta"

Panko, färskrivet ströbröd eller vanligt ströbröd att panera i.

Smör

Gör så här: Mixa färsen med grädden tills det blir en helt jämn och len smet. Tillsätt äggulan, salt, peppar och viltfonden och blanda. Smaka av. Forma till valfria biffar, panera, stek dem i smör runt om. Lägg dem sedan på en plåt och baka dem i ugnen på ca 75°C ugnsvärme tills wallenbergarna får en innertemperatur på 68°C. Servera med någon potatis, lingon, gröna ärter, svamp och skysås/brynt smör.

Smaklig måltid!