



Viltstek (husman) (ca 70°C)

Ingredienser:

1 kg benfri stek från kronvilt/dovvilt/vildsvin/rådjur/älg (putsad från senor m m) och uppbunden med bindgarn

1 klick smör

Ca 150 g gul lök

Ca 20 g vitlök

Ca 120 g morot/palsternacka

2 msk tomatpuré

2 dl rödvin

2 dl hjortbuljong

Enbär, timjan, lagerblad, rosépeppar

Ca 200 g bacon

Gör så här: Stek köttet i lite smör så den får fin färg runt om. Bryn det strimlade baconet i en stekpanna så det får färg och ställ sedan åt sidan. Bryn de hackade grönsakerna i en klick smör så att de får fin färg. I med tomatpurén och fräs ca 30 sekunder och rör någon gång. Häll i vinet och buljongen och låt det koka upp.

Lägg i köttet, baconet och grönsaksröran i en ugnssäker form. Kör i ugn på ca 110°C till köttet har en innertemperatur på ca 70°C. Låt vila. Skiva sedan i skivor och servera med någon potatis, gräddsås, lingon och pressgurka.

Använd skyn som kommer från köttet till gräddsåsen!

Smaklig måltid!