

RÅGOUT

Ca. 6-8 personer

2 stk. bov af råvildt, udbenet ca.
1200-1400 g
75 g smør
2 spsk. olivenolie
2 løg
3 fed hvidløg
5 gulerødder
5 pastinakker
500 g champignoner
10 stk. tørret allehånde
5 tørret enebær
3 dl rødvin
1½ spsk sennep
frisk timian/rosmarin
4 laurbærblade
5 dl vildtbouillon
salt og peber
evt. saucejævner/majsstivelse
frisk persille

- Puds kødet for sener og hinder, og skær kødet i mindre tern.
- Smelt halvdelen af smørret og 1 spsk. olivenolie i en stor gryde og brun kødet i 2 minutter.
- Hæld kød og stegelage i en skål.

- Pil løg og hvidløg og hak dem fint.
- Skræl gulerødder og pastinakker og skær dem i små tern.
- Rens svampene og skær dem i både.
- Knus allehånde og enebær fint eller brug en morter.

- Kom resten af smørret og olien i gryden og varm op.
- Steg løg og hvidløg, uden at de tager farve.
- Tilsæt gulerødder, pastinakker og svampe og steg yderligere i 5 minutter.
- Hæld rødvin over og kog ind i 5 minutter.
- Tilsæt kød + stegelage, sennep, knust allehånde og enebær, hele laurbær og hakkede krydderurter. Hæld bouillon i gryden og kog retten op.
- Sku ned for varmen, og lad retten simre under låg i ca. 2 timer.
- Smag rågouten til med salt og peber og evt. jævn saucen med majsstivelse eller saucejævner.

SERVERING

Anret i et fad, drys med hakket persille og server f.eks. med kartoffelmos, ris eller brød.



RÅGOUT
(SE OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE)