

Enebærgryde



4 personer

50 g smør

1 kg skært oksekød skåret ud i tern eller strimler

6 tørrede enebær

1 tsk rosmarin

¼ l piskefløde

2 dl cremefraiche 38 %

Salt og peber

Kulør

Saucejævner

Tilbehør

Kartofler

Syltede græskar eller asier

Brun smørret i en tykbundet gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Kom alt kødet tilbage i gryden. Knus enebær og rosmarin i en morter.

Tilsæt krydderierne sammen med piskefløde, cremefraiche, salt og peber. Lad retten koge ved svag varme og under låg i en 1 time.

Skræl kartoflerne der koges i letsaltet vand i 25 minutter før gryderetten er klar. Tilsæt kulør og smag til. Enebærgryden kan eventuelt jævnes.

Kilde: jegelskermad.dk

13.01.2016