

Hjerter i vildtsauce



8 personer

2000 g kalvehjerte

4 løg, i tern

100 g smør

150 g bacon, i tynde skiver

3 spsk paprika, edelsuss

5 dl piskefløde

10 dl vand

15 enebær, knust

2-3 spsk ribsgelé, eller smag til

2-3 spsk roquefort, eller smag til

Salt & friskkværnet peber

1 bdt frisk persille, til pynt

Kartoffelmos

1 kg kartofler

1½ dl mælk

50 g smør

1 tsk groft salt

Friskkværnet peber

Skyl hjerterne godt og fjern årestammerne samt eventuelt fedtmarmoreringer på ydersiden. Skær hjerterne i tynde strimler.

Gyldn smørret i en tykbundet gryde, og løg og bacon brunes. Tag løg og bacon op af gryden og brun derefter hjerte strimlerne.

Læg alt tilbage i gryden og tilsæt paprika, enebær og 1 liter vand. Tilsæt ekstra vand undervejs efter behov

Det hele småkoger i 3-4 time, hvorefter der tilsættes piskefløde og det hele jævnes og smages til med salt og peber.

Kartoffelmos

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem godt møre i en tykbundet gryde i vand uden salt, omkring 20 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne, og damp dem helt tørre. Mos kartoflerne med kartoffelstøder eller håndmixer, og tilsæt mælken lidt efter lidt under stadig piskning. Tilsæt smørret og pisk mosen let. Smag til med salt og peber.

Kilde: inspireret af arla.dk og dk-kogebogen
27.08.2012