

ÄLGGULASCH

800 g älgkött av bog eller
bringa, skuret i bitar
smör till stekning



Sås:

2 gula lökar, hackade
3 vitlöksklyftor, pressade
1 dl tomatpuré
2 msk paprikapulver
1 tsk chiliflagor eller kajennpeppar
1 msk kummin
1 msk mejram
skal av en riven citron
salt och peppar

Tillbehör:

150 g surkål
2 dl smetana eller gräddfil
1 lantbröd

I den här rätten är det bra om köttet inte har för lite fett. Bryn det i stekpanna och lägg över det i en stor gryta. Fräs löken och vitlöken utan att det tar direkt färg och lägg över i grytan. Blanda ner tomatpuré och sedan paprikapulver, utan att det får bränna vid, och därefter övriga kryddor. Slå över kallt vatten så att det täcker och låt grytan puttra på svag värme tills köttet känns riktigt

mört; det tar ca 1½–2½ timme.

Sila såsen, koka upp den och salta och peppra för att få smaken perfekt. Den som vill kan reda av med vetemjöl, men själv tycker jag det är rätt gott att såsen känns lite tunnare.

Servera med surkål och en klick smetana e gräddfil på varje portion. Bjud rikligt med bröd till och gärna en öl.