



## Vildtragout

1 kg skært dyrekød f.eks. fra bov eller inderlår  
50 g mel  
25 g smør  
5 skalotteløg eller 2 almindelige løg  
3 fed hvidløg  
250 g gulerødder  
250 g pastinak  
250 g knoldselleri  
(eller i alt 750 g blandede rodfrugter)  
3 spsk. rødvinseddike (eller anden vineddike)  
½ liter porter (eller mørk øl)  
¼ liter piskefløde  
2-3 kviste frisk timian (eller rosmarin)  
5 hele enebær  
2 laurbærblade  
1 bundt persille  
salt og peber

Skær kødet i store terninger, og vend i mel. Brun kødet i smør.  
Evt. af to omgange, så det ikke koger, men steger. Tag kødet op.

Pil og hak løg og hvidløg fint. Skræl rodfrugterne, og skær dem i små terninger.

Svits i gryden i 5 min.

Tilsæt rødvinseddike, og lad det koge næsten væk.

Tilsæt kødet, porter og fløde. Det hele skal være dækket. Mangler der væske, så tilsæt lidt vand.

Tilsæt urter, og lad ragouten simre under låg i 1½-2 timer.

Smag til med salt og peber.

Justér med surt (vineddike) og/eller sødt (gelé).

Skyl og hak persillen og drys over retten.