



# Vildtgryde med rodfrugter og portvin

Opskrift på vildtgryde med rodfrugter og portvin er perfekt til jagtsæsonen, da den bruger hjortekød, men andre smagfulde kødstykker kan evt. også bruges.

Opskrift af: Jysk Vin

**Tilberedningstid:** 2 timer  
**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 500 g hjortekød skåret i tern
- Lidt olie til brunning
- 2 hakkede løg
- 2 fed hvidløg
- 200 g istandgjorte svampe
- 2 gulerødder
- 2 små pastinakker
- 100 g knoldselleri
- 1 l bouillon (høns eller vildt)
- 1 glas portvin
- 2 ½ dl piskefløde
- 2 kviste timian
- 2 kviste rosmarin



## Til denne ret anbefaler vi



**Meandro do Vale Meão**  
Quinta do Vale Meão  
Douro, Portugal  
Varenr. 4072636



**Côtes du Rhône, Jules Rochebonne**  
La Bastide Saint Dominique  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1431836



**Côtes du Rhône Villages, Terre d'Argile**  
Domaine de la Janasse  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1439436



**Crozes Hermitage, Silène**  
J.-L. Chave Selection  
Rhône, Frankrig  
Varenr. 1445536



## Fremgangsmåde

Varm olien op i en stegegryde. Kom hakkede løg og hvidløg heri, tilsæt så kødet og brun det godt af. Hæld portvinen ved og derefter boullonen. Lad det simre under låg i 45 minutter, så kødet bliver mørt.

Skræl rodfrugterne, skær dem i mindre stykker og kom dem i gryden. Lad det koge under låg i yderligere 15 min.

Rist svampene, kom dem i gryden og lad det hele koge yderligere lidt tid, så saucen bliver



tykkere. Tilsæt nu fløde og hakkede krydderurter og indkog kraftigt, så saucen bliver tyk.

Servér gryderetten med mos eller kogte kartofler ved siden af. Det er også flot med letkogte rosenkål.

**Tip:** Gryderetten kan tilsmages med lidt honning eller tyttebærsyltetøj, hvorved smagen afrundes lidt mere, og vildtkødet synes flottere i munden.