

## DYRERAGOUT

### Ingredienser

2 dl.	balsamicoeddike
2 dl.	æblecidereddike
2	løg i tern
4	stilke timian
1	laurbærblad
2	stilke rosmarin
½l.	rødvin
1 kg.	dyrekød f.eks. Kudu olivenolie
350g.	skalotteløg
250g.	smør
2 spsk.	rørsukker
1 dl.	vand
350g.	kantareller

### Sådan gør du .....

- 1 Kom eddike, løg, timian, rosmarin i en tykbundet gryde og reducer til 1/3. Si løg og krydderier fra - tilsæt rødvin og kog igen ned til ca. 2½ dl.
- 2 Puds kødet af og skær det i tern på 3x3 cm. Rist dem i små portioner i en tykbundet gryde i lidt olivenolie. Gem dem derefter på et fad.
- 3 Giv skalotteløgene et opkog, og lad dem trække i 5 min. før de pilles.
- 4 Smelt 50 g smør og rørsukkeret i en tykbundet gryde - tilsæt vand og kog op til massen karameliserer let. Tilsæt løgene - dæmp varmen og lad løgene glasere. Sluk og lad den vente.
- 5 Svits de rensede svampe i olie til de er gyldne og sprøde - smag til med salt og peber.
- 6 Varm rødvinsreduktionen op, og tilsæt karamellagen fra løgene. Vend forsigtigt kød, løg og svamp pe i saucen og tilsæt de resterende 200g. smør lidt ad gangen, så saucen tykner.
- 7 Til retten kan f.eks. serveres waldorfsalat, kartoffel og/eller et godt brød. Den kan evt. også anvendes som forret, som her i en butterdejsbåd.



**VELBEKOMME**