

Reinskavgryte

Skrevet av Sirikit

tirsdag 18. november 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32

(I denne tråden vil Dag ha råd om en enkel gryterett basert på reinskav og gryterettposer, Det ble foreslått mange mulige variasjoner)

Her er en oppskrift som ligner veldig på det du har tenkt å servere, minus Toro-posene (som jeg mener er dyrt mel):

4-500g reinskav

1 løk

250g sopp

2ss smør til steking

3.3 dl fløte

1ss ripsgele eller solbærsaft

3-4 skiver ekte geitost (eller litt mer Gudbrandsdalsost)

6 knuste einerbær

kanskje noe sånt som 1-2ts salt og 1/2ts pepper - prøv forsiktig
(og husk at det koker inn og konsentreres)

Stek skav, løk og sopp, gjerne hver for seg (følg stekeanvisningen på skavpakken). Bland alt i en gryte og la surre i 20 minutter (eller mer). Tilsett evt litt Maizenajevner for å justere konsistensen, smak til.

Denne oppskriften har jeg brukt (med solbærsaft), og kan garantere at det blir godt. Det var det flere som syntes også. Den er for fire personer.

Av viltviner har jeg svært god erfaring med Beringer Zinfandel (fra USA), men jeg har ikke smakt den årgangen som er i salg nå. Spør eventuelt på polet hva de mener om den (litt over hundrelappen, 135).

[Originaltråden](#)