

## Vilt bourgignone á la Veneto

6 personer

- 1 kg viltkött (hjort, älg, ren...)
- 2 gula lökar
- 3 vitlösklyftor
- 3-4 morötter
- 100 gram rotselleri
- 150 gram sidfläsk
- 4 italienska korvar Salsiccia
- 1 dl tomatpuré
- 4 msk viltfond
- 5 dl rött vin (Amicone)
- 2 dl vatten (ev. mer för spädning)
- 2 lagerblad
- 1 burk syltlök
- färsk timjan till dekoration
- 3 tsk torkad timjan
- Salt och peppar (rosé, vit, svart)

### Potatispuré

- 1 kg mjölig potatis
- 50 gram smör
- 1-2 dl mjölk
- 25-50 gram parmesanost



1. Skala och skär lök i klyftor och vitlöken i skivor. Skala och skiva morötter och rotselleri.
2. Skär köttet i tärningar, sidfläsk i mindre bitar och gröp ur innehållet i salsiccian ur korvskinet.
3. Bryn kött, sidfläsk och salsiccia i stekpanna för att få färg och stekyta. Lägg all lök i en gryta och bryn i olivolja. Tillsätt köttet.
4. Tillsätt tomatpuré och låt allt steka i några minuter.
5. Tillsätt rödvin, vatten, viltfond, morötter, rotselleri, lagerblad, torkad timjan, salt och peppar.
6. Låt allt småputtra ca 1,5 timme. Späd med vatten vid behov.
7. Under tiden förbereds potatispuré. Skala potatisen och koka potatisen riktigt mjuk i saltat vatten. Häll av vattnet, använd en visp eller potatispress för att mosa potatisen riktigt ordentligt. Tillsätta smör och mjölk/grädde och riven parmesan. Smaka av med salt och peppar.
8. När grytan är klar, tillsätt syltlöken och dekorera med färsk timjan. Servera med potatispurén och ett glas Amicone.