

Taste of Africa

- a safari full of flavour -

Karoo Viltpotjie

Afrikansk gryta med viltkött

Varför inte struts, älg, rådjur eller ren?

Karoo Viltgryta

För 6 personer behövs det:

- 5 msk olivolja
- 1 kg viltkött, skuret i bitar
- 1 stor hackad lök
- 4 vitlöksklyftor, pressade
- 1 tsk hela kryddnejlikor
- 1 tsk senapspulver
- 1 tsk torkad eller 2 tsk färsk persilja
- 1 tsk grillkrydda eller liknande
- Salt
- Svartpeppar
- 1 burk (340 ml) öl
- 5 dl cola-läsk
- 5 msk Worcester-sås
- 1 burk krossad ananas, håll bort spadet
- 150 g torkad frukt
- 1,5 dl M[®] Ball's chutney
- 0.5-1 dl naturell yoghurt

Gör Viltgrytan så här:

Värm oljan i grytan och bryn köttet. Lyft upp köttet ur grytan och lägg det vid sidan om på en tallrik. Stek löken och vitlöken tills de är guldbruna. Tillsätt kryddnejlikor, senapspulver, persilja, grillkrydda, salt och peppar och låt det fräsa tillsammans med lök och vitlök en minut. Rör hela tiden om så det inte bränns! Lägg nu tillbaka köttet igen, tillsammans med ölen och cola-läsk. Kom ihåg att värma vätskorna! Tillsätt Worcester-såsen och låt puttra försiktigt med locket på tills köttet nästan är helt mört och mjukt. Tillsätt ananassen, den torkade frukten och chutney. Låt allt puttra under ca 20 minuter. Vänta med att röra ner yoghurten tills precis innan grytan ska avnjutas.

Servera med ris, chutney och en sallad.

Köttet kan med fördel marineras upp till 1 dygn i kylskåp t ex i vin, vitlök, chutney samt några av kryddorna. Om Du gör det, se till att köttet droppar av innan det steks.