

Portergryta

4 portioner

ca 800 g benfri högrev i bit

1 gul lök

2 vitlösklyftor

1 msk smör eller margarin

50 cl porter

1/2 dl kinesisk soja

2 dl vatten

2 lagerblad

140 g tärnat bacon

1 msk svartvinbärsgelé

1 msk majsstärkelse (Maizena)

1 dl vispgrädde

svartvinbärsgelé till servering

salt och peppar

Skölj av köttet i kallt vatten. Putsa det fritt från senor och skär i 3 x 3 cm stora tärningar. Skala och skär lök och vitlök i grova bitar.

Bryn köttbitarna runtom i matfettet i en gryta. Tillsätt lök och vitlök och fräs i ca 2 minuter. Krydda med salt och peppar.

Häll på porter, soja och vatten. Lägg ner lagerbladen. Koka upp och skumma av. Sätt på lock och låt sjuda 1 1/2–2 timmar tills köttet är mört. Hit kan förberedas.

Ta upp köttet och sila buljongen. Skölj ur grytan och häll tillbaka buljongen. Rör ner gelén och majsstärkelsen uttrörd i grädden. Koka upp och sjud ca 2 minuter. Lägg ner köttet i såsen och låt allt bli varmt. Servera grytan med färskpotatis och primörer.