

Mor Lizzi's opskrifter.

Dyrekølle grydestegt.

Ingredienser:

1½ kg hjortekølle u/ben,
2½ dl kogende vand,
2 gulerødder i tern,
1 laurbærblad,
2 hakkede løg,
10 peberkorn,
1 dl rødvin,
3 dl piskefløde,
50 g ribsgelé,
500 g champignon,
200 g bacon i skiver

Køllen gnides med salt og peber. Bruner i en gryde sammen med 2-3 skiver bacon. Vand, gulerødder, laurbær, løg og peberkorn tilsættes. Småkoger under låg i ca. 90 minutter. Kødet vendes jævnligt og den sidste halve time tilsættes vinen. Stegeskyen sies, fløde tilsættes hvorefter der smages til med salt, peber og ribsgelé inden sovsen jævnes. Kødet skæres ud i ½ cm tykke skiver og pyntes med bacon i terninger ristet sammen med champignon.

Serveres med smørstegte kartofler og kogte grønsager eller årstidens salat