

VILDTPIE MED GUINNESS

Kan man ikke lige få fingrene i dyrekød, så kan pien i sagten laves på oksekød i tern eller lam, og har man mere lyst til en varmende gryderet, så kan man droppe butterdejslåget og servere piefyldt med eksempelvis en grov mos på kartofler og rodfrugter (denne mos kan evt også bruges som låg)

(4-6 personer)

800 g dyrekød i tern, fx bov (kan erstattes med oksekød i tern)

Olie/smør til stegning

1 stort løg

250 g champignon

2 fed hvidløg

12 små løg, fx skalotteløg eller perleløg

2 spsk. hvedemel

1 spsk. tomatpuré

5 kviste timian

2 laurbærblade

3 dl Guinness

2 dl rødvin

2 dl vildt- eller oksefond

1 spsk. ribsgelé

250 g butterdej

1 æg

Salt, peber

Dup kødet tørt med køkkenrulle, krydr med salt og peber og brun i fedtstof ad flere omgange i en stor gryde. Sæt til side.

Skær champignon i halve, brun i samme gryde og sæt til side.

Hak løg og hvidløg og sautéer i samme gryde i fedtstof i cirka 5 minutter, uden at det tager farve. Kom kød og champignon tilbage i gryden, tilsæt hvedemel og rør grundigt.

Tilsæt tomatpuré, timian og laurbærblade sammen med Guinness, rødvin, fond og ribsgelé og lad det simre uden låg i 1 – 1½ time, indtil kødet er mørt. Smag til med salt, peber og evt. ekstra ribsgelé og jævn hvis nødvendigt.

Hæld grydens indhold i et ovnfast fad og lad det køle af.

Dæk med butterdej og pensl med pisket æg.

Bag ved 200° grader, indtil toppen er gylden.

Server evt. med en grov kartoffelmos og godt brød.