Aļņa gaļas ragū

Gards aļņa gaļas ragū sarkanvīna marinādē.

6-8 + 60 MIN

Nepieciešams

600g liellopa vai aļņa filejas
300ml sarkanvīna, piemēram, Chill Out Cabernet Sauvignon
50ml sojas mērces
1 sīpols
20 graudi melno piparu
12 kaltētas kadiķogas
1 lauru lapa
2 ēdamkarotes sviesta, margarīna vai eļļas
Aptuveni 400ml ūdens
½ buljona kubiņš
2 burkāni
1 ēdamkarote sviesta, margarīna vai eļļas
100g svaigu meža sēņu
12 pērļu sīpoli
2 ēdamkarotes upeņu
100ml auksta ūdens + 3 ēdamkarotes kviešu miltu
1 paciņa skābā krējuma

Pagatavošana

1. Sagrieziet aļņa fileju aptuveni 5cm lielos gabalos.

2. Sajauciet lielā bļodā sarkanvīnu, sojas mērci, sakapātus sīpolus, melnos piparus, kadiķogas un laura lapas. Ielieciet gaļas gabaliņus marinādē. Apklājiet ar pārtikas plēvi un atstājiet ledusskapī uz vienu dienu ievilkties

3. Izņemiet gaļas gabaliņus no marinādes. Nokāsiet marinādi caur sietu. Uzkarsējiet pannā taukvielas un apcepiet gaļu. Tad ielieciet gaļu katlā. Izskalojiet pannu ar ūdeni un ielejiet to ūdeni katlā

4. Pievienojiet gaļai nokāsto marinādi un pusi buljona kubiņa. Sautējiet zem vāka aptuveni 1 stundu. Pievienojiet ūdeni, ja nepieciešams. Katlā ūdens daudzumam jābūt pietiekamam, lai nosegtu visas sastāvdaļas. Pēc stundas pievienojiet burkānu gabaliņus un ķiploku pusītes. Vāriet vēl 20 minūtes

5. Uzkarsējiet pannā taukvielas un apcepiet sēnes. Pievienojiet sēnes, pērļu sīpolus un upenes katlā. Pievienojiet ūdeni un kviešu miltus. Samaisiet un vāriet vēl 5 minūtes.

6. Nogaršojiet un pievienojiet sāli, ja nepieciešams. Visbeidzot pievienojiet skābo krējumu un samaisiet.

7. Pasniedziet kopā ar pilnmiesīgu sarkanvīnu. Piemēram, Dark Horse Cabernet Sauvignon