

# Höstgryta med öl och kantareller

Recept av [Mari Bergman](#)

Från [Tasteline](#)

Vardagslyx när tiden är knapp!

## Ingredienser 4 port

- 1 st fläskfilé(er)
- 2 msk kalvfond
- 5 st enbär, krossade
- 1 tsk soja, kinesisk
- 2 dl Öl, bayerskt
- 1 msk vetemjöl
- svartpeppar, krossad
- flingsalt
- 1/2 dl lingon, rårörda
- smör
- 200 g färska trattkantareller
- 1 st purjolök(ar)
- 2,5 dl grädde

## Sallad

- 1/2 st rödlök(ar)
- salt
- 2 st äpplen, syrliga
- 300 g vitkål
- olivolja
- vinäger

## Tillbehör

- 400 g tagliatelle



## Gör så här

1. Koka pastan enligt anvisning på paketet.
2. Ta bort fett och senor från fläskfilén och skär den i strimlor. Hetta upp en stekpanna eller gryta och bryn strimlorna i smör. Krydda med salt och peppar och ta sedan upp fläskfilén och lägg över på en tallrik.
3. Rensa kantarellerna och skölj och strimla purjolöken. Stek kantarellerna gyllenbruna i lite nytt smör i stekpannan. Tillsätt purjolöken på slutet. Sikta mjölet över blandningen och rör om.
4. Tillsätt öl, soja, krossade enbär, fond, lingon och grädde och låt det koka upp under omrörning. Lägg i köttet och låt det koka under lock i fem minuter. Smaka av med salt och peppar.
5. Sallad: skär vitkålen i små bitar och tärna äpplena. Finhacka rödlöken och blanda samman allting med lite olja och vinäger. Krydda med en nypa salt.
6. Servera höstgrytan tillsammans med kokt pasta och kål- och äppelsallad.