

Hirvipyörökät ginikermakastikkeessa & Symington Altano Organic

Ainekset

6-7 annosta

1 kg hirvenpaistijauhelihaa (tai 750 g hirvijauhelihaa + 250 g possunjauhelihaa)

1 iso sipuli

1 rkl voita

1 dl korppujauhoja

1 dl vettä

1 dl kuohukermaa tai smetanaa

1 kananmuna

3 tl suolaa

1/2 tl mustapippuria

100 g ilma kuivattua savukinkkua

1 rkl silputtua, tuoretta rosmariinia

Paistamiseen

voita/öljyä

Ginikermakastike

4 dl kuohukermaa

1/2 – 3/4 dl giniä (Napue tai Koskue)

2 tl karkeaa dijoninsinappia

1 rkl hunajaa

1/4 tl mustapippuria

1 rkl riistafondia

1/2 tl suolaa

Ohjeet

Syksyn viiletessä kermaiset hirvipyörykät ja laadukas luomupunaviini lämmittävät tunnelmaa. Lasiin kaadetaan pari siis **Symington Altano Organic** (14,90 €/0.75l) punaviiniä. Symingtonin perheen laadukas luomupunaviini on valmistettu Douro-joen varrella sijaitsevilla tarhoilla kasvaneista perinteisistä punaisista rypälelajikkeista. Monikäyttöinen viini erilaisille liharuoille.

1. Silppua sipuli ja ruskista silppu pannulla voissa.
2. Pane korppujauhot turpoamaan nesteisiin viideksi minuutiksi. Silppua ilmakeivattu kinkku ja tuore rosmariini.
3. Lisää korppujauhoihin muna, mausteet, ilmakeivattu kinkku ja jauheliha. Sekoita pyörykkätaikina käsin tasaiseksi, mutta vältä liikaa vaivaamista.
4. Pyörittele taikinasta noin 35-40 lihapyörykkää. Paista pyörykät parissa, kolmessa erässä voi-öljyseoksessa kauniin ruskeiksi ja kypsiksi. Käytä kohtuullista lämpöä, jotta pyörykät kypsyvät sisältä kärehtämättä pinnalta. (Voit myös kypsentää pyörykät 225 asteisessa uunissa, noin 15 minuuttia.)
5. Nosta pyörykät pois pannulta ja pyyhkäise pannu puhtaaksi. Lisää pannulle kerma, gini ja mausteet. Kuumenna kiehumapisteeseen, laske lämpöä ja keitä kastiketta hiljalleen, kunnes se sakenee sopivaksi.
6. Lisää pyörykät kuumenemaan kastikkeeseen ja silppua pinnalle tuoretta rosmariinia tai persiljaa.
7. Tarjoa hirvipyörykät perunasoseen ja puolukkasurvoksen kanssa.