



## **Bisongryde (ragout)**

Ca. til 5 personer

- 1,5 kg bisonkød, fx yderlår eller bov – skåret i mindre stykker
- 200 g bison bacon i små tern
- 1 ½ fed hvidløg
- 400 g perleløg
- 2 tsk. Paprika
- 2 dl rødvin
- 2 tsk. brun farin
- 1 ds. Hakkede tomater
- 600 g champignoner
- 2 dl bisonfond
- Salt og peber, timian
- Jævnes med maizena

Rist bacon i en gryde sammen med hvidløgene.

Brun kødet sammen med salt, peber og paprika.

Rist champignonerne. Karameliser perleløg med farinen i ovnen.

Bland det hele i en gryde og tilsæt øvrige ingredienser. Kog til det hele er mørt, ca. 1 time

Jævn evt. med maizena.