

## Recept med enbär



### Marinad till kött (vilt)

Ingredienser:

- 1 dl vinäger (rödvins- eller vitvinsvinäger)
- 1½ dl öl
- 2 msk krossade enbär
- 10 krossade vitpepparkorn
- 1 msk hackad lök
- 1 tsk salt.

Blanda allt väl. Gnid in köttet med blandningen, lägg i en bunke eller plastpåse och låt stå i kylskåp i 8-24 timmar. Vänd gärna köttet då och då.

### Enbärsöl

Detta behövs:

- 7 liter vatten
- 3 dl krossade enbär
- 1 -2 dl socker
- En nypa humle
- 1 msk jäst

Ta de 4 första ingredienserna och låt koka i 10 minuter. Låt svalna och tillsätt jästen. Jäs i 1-3 dagar och ölet är klart. Buteljera och förvara kallt.

### Syltade enbär

Tag 2 dl rensade enbär och skölj de i varmt vatten. Koka en sockerlag på 2 dl vatten och 1 dl socker. Lägg i enbären och låt puttra i någon minut. Häll över i en ren glasburk. Skruva på locket och låt svalna. Förvara mörkt och kallt. Gott i köttgrytor, stekar eller marinader med vilt eller varför inte till annat kött. Prova dig fram.