



RIISTAHANKE 2005

RUOKARESEPTIT



TURUN YLIOPISTO

TÄYDENNYSKOULUTUSKESKUS
2006



Sisällysluettelo

Esipuhe	3
Hirvenluuliemi	4
Riistakeitto	4
Potkalihaprassi	5
Maalaisristapatee	5
Hirvenfilee patee	6
Hirvenkielipatee	6
Hirvibratwurst á la Kaitsu	7
Haudutettu hirven potkakiekkko	7
Haudutettu peuran potkakiekkko	8
Peuranlapa-lanttuhaude	8
Hirvenlapapata	9
Lapskaus	9
Kuvepihvi	10
Metsämiehen Rydberg	10
Pähkinämarinoitu riistavarras	11
Hirvientrecôte	11
Flambeeratut hirven munuaiset	12
Anjovistäytetyt hirvenmaksarullat	12
Metsämiehenpata	13
Maksalaatikko	13
Täytetyt hirvi-peurajauheliha-maksapihvit	14
Kaali-riistajauhelihalaatikko	14
Punajuuri-riistajauhelihipihvi	15
Huittisten lämmin riistaleipä	15
Riistaliha-kaalikääryleet	16
Metsästäjän tattimureke	16
Keitetyt hirvipyörökät	17
Vorschmack	17

Valokuvat: Matti Uski

Esipuhe

Turun Yliopiston täydennyskoulutuskeskus osallistui Riista-hankkeen lihan jatkokäsittelyssä tehtyjen leikattujen lihalajitelmien hyödyntämiseen ruoanvalmistuksessa. Raaka-aineet tähän tehtävään saatiin Huittisten aikuiskoulutuskeskuksesta. Lajitelmat käsittivät hirven sekä peuran koko ruhon eri osat leikattuna. Lajitelmat olivat erinomaisesti leikattuja ja niiden soveltamisessa ruoanvalmistukseen ei ollut ongelmia.

Keittiömestari Kai Järnström suunnitteli reseptit, joiden pohjalta hän valmisti koeateriat. Annokset kuvattiin ja arvioitiin. Lopuksi pidettiin koulutustilaisuus Riistahankkeeseen osallistuneille. Koulutustilaisuus pidettiin Turun ammatti-instituutin tiloissa keittiömestari Kai Järnströmin johdolla.

Lopputuloksena on tämä raportti eli reseptikirja, jossa mukana ovat kaikki kokeillut tuotteet. Toivottavasti nämä reseptit antavat uusia virikkeitä riistaruokien valmistukseen. Kiitän kaikkia tähän osioon osallistuneita henkilöitä ja erityisesti Kai Järnströmiä.

Matti Uski
suunnittelija
Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus

On ollut ilo saada olla mukana tekemässä riistaruokareseptejä Riistahankkeessa, varsinkin kun käyttämäni raaka-aineet ovat olleet ensiluokkaisia ja myös ensiluokkaisesti paloitetuja. Kiitos myös Matti Uskille avusta ja tuesta erityisesti makkarareseptien kohdalla.

Reseptit ovat pitkälti jo olemassa oleviin resepteihin pohjautuvia. Olen kuitenkin hakenut niihin hieman uutta, nykyaikaisuutta, kotimaisuutta ja uusia makuja, toki perinteitä kunnioittaen. Suomalaista ruokakulttuuria rakastavana on mahtava huomata miten laadukkaita raaka-aineita ruokiin löytyy metsistämme. Näistä voimme olla ylpeitä ja antaa niiden kruunata juhlapöytäme.

Resepteissä on pyritty löytämään käyttöä jauhelihalle, keittolihalle ja tietysti sisäelimille unohtamatta kuitenkaan erikoisuuksia kuten esimerkiksi kuvepihviä. Sisäelinten kohdalla on hyvä muistaa että ne olisivat nuoresta eläimestä, niin ne ovat turvallisempia käyttää. Arvopaloissa, kuten paisteissa ja fileissä, pätee pitkälle naudanlihan valmistussääntö.

Toivonkin reseptien olevan lukijalle ja kokkaajalle hyödyllisiä sekä kannustavan uusiin löytöretkiin maamme riista-arreaittaan!

Kai Järnström
Keittiömestari

Hirvenluuliemi

Raaka-aine	määrä kg
Hirvenluita	20.000
Vesi	20.000
Selleri	1.000
Porkkana	1.000
Palsternakka	1.500
Sipuli	1.500
Timjami kuivattu	0.010
Mustapippuri	0.015
Yhteensä	45.025



Valmistusohje:

Paahda kasvikset kuivalla pannulla kuorineen. Laita luut kattilaan ja lisää vesi. Keitä kiehumispisteeseen. Poista verivahto.

Lisää paahdetut kasvikset ja mausteet. Hauduttele pari päivää hiljaa hymyillen. Lisää tarvittaessa vettä niin, että luut pysyvät nestepinnan alla. Siivilöi liemi.

Luuliemi

Voit keittää lientä myös kalvoista ja jänteisistä ruhonosista.

Liemi on monen suomalaisen ja myös kansainvälisen ruuan perusta, liemiresepti perustuukin klassiseen liemireseptiin jonka jokainen arvonsa tunteva kokki ja ravintola taitaa. Toki valmisliemillä, punaviinillä ja oikein valitulla ruhonosalla päästään myös hyvään lopputulokseen.

Riistakeitto

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Hirviliemi (katso Hirvenliemiresepti)	1000.0
Porkkana	150.0
Selleri	150.0
Palsternakka	150.0
Sipuli	100.0
Suola	27.0
Mustapippuri rouhittu	2.0
Yhteensä	1579.0
 Hirvenpotkalihaprässi (katso Potkalihaprässiresepti)	 250.0
Yhteensä	1829.0



Valmistusohje:

Silppua sipuli, freesaa kattilassa. Lisää pieneksi kuutioitettuja juurekset. Lisää hirviliemi ja mausteet. Hauduta kypsäksi, tarkista maku.

Tarjoile keiton joukossa potkalihaprässi-kuutioita tai keitettyä hirven lapaa.

Riistakeitto

Keiton liemen saat kätevästi keittämällä hirven tai peuran lapaa, kylkeä tai muuta keittolihaosaa veteen, mausteineen ja juureksineen. Voit myös prässätä nämä lihat potkalihan tapaan ja käyttää keittoon.

Riista-aikahan meillä on syksyllä ja mikä onkaan parempaa ruokaa kylmenevässä syksyssä kuin kuuma liemi höystettynä lihakuutioilla ja miksei myös pienillä juureskuutioilla. Kirkastettuna mitä hienoin, jopa kansainväliseen makuun sopiva liemi.

Potkalihaprässi

Raaka-aine

	määrä g
Hirvenpotkakiekko	600.0
Hirviliemi (katso resepti)	500.0
Sipuli	100.0
Öljy	10.0
Maustepippuri	1.5
Laakerinlehti	0.8
Suola	25.0

Yhteensä 1237.3



Valmistusohje:

Ruskista potkakiekot. Freesaa sipuli kattilassa. Lisää kaikki ainekset kattilaan. Haudutetaan kunnes potkakiekot ovat pehmeitä, noin 2 tuntia.

Irrota lihat luista ja prässäa muottiin. Laita jäähtymään jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Poista muotista, siivuta annosta varten.

Saanto on noin 200 - 300 g, riippuen luun koosta.

Potkalihaprässi

Voidaan valmistaa myös kyljestä, lavasta ja muista keittoon soveltuvista toisarvoisista osista.

Perustuu pitkälti isoäidin aikaisiin painosyltityresepteihin ja sopii hyvin pitopöytiin ja joulunajan tarjottaviin.

Maalaisristapatee

Raaka-aine

	15-annosta määrä g
Hirvi 0 jauhettu karkea	250.0
Hirvi 0 jauhettu (kutteri)	750.0
Vesi	50.0
Madeira	100.0
Kananmuna	120.0
Suola	20.0
Timjami	0.5
Mustapippuri	1.0
Pekonisiivu	150.0

Yhteensä 1441.5



Valmistusohje:

Lisää jauhettuun hirvenlihaan kutterissa vesi, madeira, mausteet ja kananmuna. Kutteroi seos hyvin hienoksi. Lisää karkeaksi jauhettu hirvenliha seokseen ja sekoita käsin.

Vuoraa vuoka pekonisiivuilla. Täytä vuoka tasaisesti seoksella. Paista uunissa vesihauteessa 150 °C noin 70 min (sisälämpötila 78 °C). Jäähdytä hyvin mielellään noin 1 vrk.

Tarjoile esimerkiksi mustaherukkahyytelön, maustekurkun ja salsan kanssa.

Maalaisriistapatee

Tähän soveltuu myös etulapa ja etuneljänneksestä saatavat luuttomat osat. Perinteisestä murekemassasta klassisen keittiön reseptiikkaan tukeutuen suunniteltu resepti.

Soveltuu niin pitopöytään kuin alkupalaksi hienoon ravintolaillalliseen sopivin lisukkein.

Sopii myös vaikka leipien päälle tai täytteeksi, hieman erilaisuutta leipävitriiniin.

Hirvenfilee patee

Raaka-aine

Pateemassa

	10-annosta määrä g
Hirvi 0-lajitelma	500.0
Sipuli	50.0
Madeira	80.0
Konjakki	50.0
Viherpippuri	1.0
Kananmuna	130.0
Suola	13.0
Kerma	100.0
Ohratärkkelys	10.0

Yhteensä 934.0

Täyte

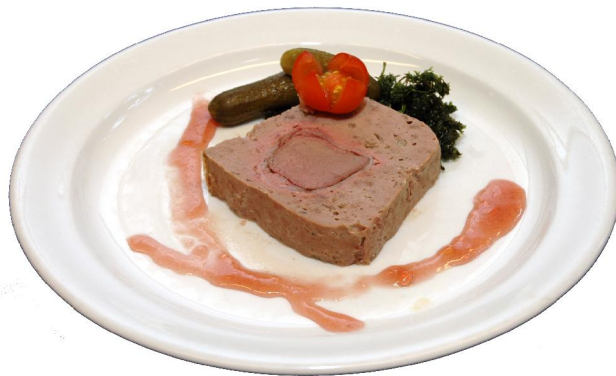
Hirven ulkofilee	350.0
Pekonisiivu	130.0

Yhteensä 1414.0

Valmistusohje:

Silppua sipuli, siirrä kattilaan. Lisää madeira ja konjakki sekä viherpippuri jauhattuna. Keitä miedolla lämmöllä puoleen. Jäähdytä.

Jauha 0-lajitelma lihamyllyllä (noin 4 mm). Siirrä jauhettu liha kutteriin. Kutterin käydessä lisää kananmuna, jäähtynyt alkoholi-mausteseos, suola ja ohratärkkelys. Kutteroi massa erittäin hienoksi. Lisää lopuksi kerma.



Ruskista hirvenfilee pannulla ja kääri pekoniin. Vuoraa pateevuoka leivinpaperilla tai silavalla. Täytä vuoka kolmanneksella massasta. Nosta hirvifilee vuokaan ja vuoraa se lopulla massalla.

Paista vesihauteessa 150 °C noin 60 minuuttia, ympärillä olevan massan lämpötilalla noin 78 °C. Jäähdytä hyvin mielellään noin 1 vrk.

Hirvenfileepatee

Jauhettavaan osaan voit käyttää myös luutonta etulapaa, fileen voi korvata myös hyvin mureutetulla paahtopaistilla.

Vanhasta ranskalaisesta reseptistä tämän päivän riista reseptiksi. Mainio juhlan illallisen alkuruoka.

Hirvenkielipatee

Raaka-aine

Pateemassa

	10-annosta määrä g
Hirvi 0-lajitelma	500.0
Sipuli	50.0
Madeira	80.0
Konjakki	50.0
Viherpippuri	1.0
Kananmuna	130.0
Suola	13.0
Kerma	100.0
Ohratärkkelys	10.0

Yhteensä 934.0

Täyte

Hirvenkieli	350.0
Hirviliemi (katso hirvenliemiresepti)	800.0
Suola	16.0
Pekonisiivu	130.0

Yhteensä 2230.0

Valmistusohje:

Silppua sipuli, siirrä kattilaan. Lisää madeira ja konjakki sekä viherpippuri jauhattuna. Keitä miedolla lämmöllä puoleen. Jäähdytä.

Jauha 0-lajitelma lihamyllyllä (noin 4 mm). Siirrä jauhettu liha kutteriin. Kutterin käydessä lisää kananmuna, jäähtynyt alkoholi-mausteseos, suola ja ohratärkkelys. Kutteroi massa erittäin hienoksi. Lisää lopuksi kerma.



Keitä hirvenkieli suolalla maustetussa hirviliemessä ja jäähdytä se sekä kääri pekoniin. Vuoraa pateevuoka leivinpaperilla tai silavalla. Täytä vuoka kolmanneksella massasta. Nosta hirvenkieli vuokaan ja vuoraa se loppulla massalla.

Paista vesihauteessa 150 °C noin 60 minuuttia, ympärillä olevan massan lämpötilalla noin 78 °C. Jäähdytä hyvin mielellään noin 1 vrk

Hirvenkielipatee

Jauhettavaan osaan voit käyttää myös luutonta etulapaa. Toimii samalla tavalla kuin hirvenfileepatee ja kehittäminen perustuu myös vanhaan ranskalaiseen reseptiikkaan.

Pientä eksotiikkaa maassamme vieraileville turisteille.

Hirvibratwurst á la Kaitsu

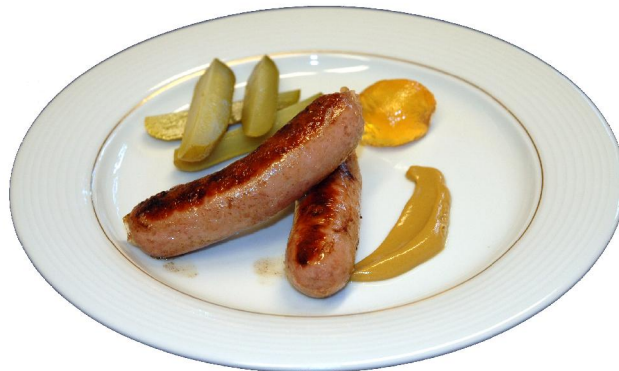
Raaka-aineet	grammaa	%
Hirvijauheliha	3000.00	60.0 %
Sianliha 2	1000.00	20.0 %
Suola	90.00	1.8 %
Mustapippuri	5.00	0.1 %
Timjami	3.50	0.1 %
Vesi	900.00	18.0 %
Yhteensä	5000	100.0 %
Hävikki	500	10.00%
Valmispaino	4500	

Valmistusohje:

Jauha lihat 4 mm laipalla. Kutteroi massa seuraavassa järjestyksessä: hirvenliha ja suola, sianliha, mausteet, vesi.

Ruiskuta 19 tai 21 mm suoleen.

Keitetään höyrykaapissa tai kattilassa 80 °C kunnes sisälämpötila on 78 - 80 °C.



Hirvibratwurst á la Kaitsu

Makkaran valmistukseen soveltuu myös etuneljänneksestä saatavat osat. Rasvaisella porsaanlihalla saadaan mehevyyttä makkaraan.

Lihaisa, kotona helposti valmistettavissa oleva peruskotimakkara, huolella suunniteltu resepti ja koekeittiössä kokeiltu. Soveltuu niin luonnon- kuin keinosuoleen. Tässäkin on yhdistetty Suomen riistaa ja klassista kansainvälisyyttä.

Haudutettu hirven potkakiekkko

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Hirven potkakiekkko	1000.0
Suola	48.0
Valkopippuri rouhittu	3.0
Selleri	300.0
Porkkana	300.0
Sipuli	200.0
Hirviliemi (katso resepti)	1000.0
Salvia	2.0
Valkosipuli	15.0
Valkoviini	2.0
Tomaattisose	50.0
Tomaatti tuore	150.0
Persiljasilppu	20.0
Öljy	30.0
Vehnäjauhoja jauhotukseen	100.0
Yhteensä	3220.0

Valmistusohje:

Jauhota potkakiekkot. Ruskista ne ja mausta suolalla. Kuutioi selleri ja porkkana, silppua sipuli. Freesaa ne öljyssä ja loppuvaiheessa lisää tomaattisose pannulle. Poista tomaateista kannat ja siivuta ne.

Laita raaka-aineet kerroksittain uunivuokaan mausteiden ja valkosipulin kanssa. Lisää valkoviini ja hirviliemi vuokaan.

Hauduta uunissa 175 °C 2 - 2,5 tuntia. Ripottele persiljapäälle juuri ennen tarjoilua.



Haudutettu hirven tai peuran potkakiekkko

Tämän ruuan voi valmistaa myös etuneljänneksen osista, vanhemman eläimen pyöröpaistista.

Tämä resepti on muunneltu riistalle Osso Buccosta käyttäen kotimaisia juureksia lisäkkeenä. Valkoviininä käytetään mielellään kotimaisista valkoherukoista valmistetua viiniä. Myös muutkin kuivahkot valkoviinit sopivat tarkoitukseen.

Haudutettu peuran potkakiello

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Peuran potkakiello	1000.0
Suola	48.0
Valkopippuri rouhittu	3.0
Selleri	300.0
Porkkana	300.0
Sipuli	200.0
Hirviliemi (katso resepti)	600.0
Katajanmarja	3.0
Olutta	600.0
Persiljasilppu	20.0
Öljy	30.0
Vehnäjauhoja jauhotukseen	100.0
Yhteensä	3204.0

Valmistusohje:

Jauhota potkakiellot. Ruskista ne ja mausta suolalla. Kuutioi selleri ja porkkana, silppua sipuli. Freesaa ne öljyssä. Laita raaka-aineet kerroksittain uunivuokaan mausteiden kanssa. Lisää olut ja hirviliemi vuokaan. Hauduta uunissa 175 °C 2 - 2,5 tuntia. Ripottele persilja päälle juuri ennen tarjoilua.



Haudutettu hirven tai peuran potkakiello resepti2

Lihat kuten toisessa potkakielloreseptissä on kerrottu.

Saatu olutta ja katajanmarjaa käyttämällä toinen makuelämys. Olut sopii erinomaisesti riistaruokien valmistukseen, muista vain hauduttaa hyvin niin maut tasaantuvat eikä olut tule liikaa esille.

Tähän ruokaan voit vaikka hauduttaa reilut perunasii-vut liemessä kerroksittain lihan kanssa, näin perunat saavat herkullista lisämakua liemestä.

Peuranlapa-lanttuhaude

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Peuranlapa	500.0
Lanttu	300.0
Porkkana	200.0
Sipuli	200.0
Hirviliemi (katso hirviliemiresepti)	1000.0
Voi	20.0
Maustepippuri kokonainen	3.0
Laakerinlehti	1.0
Hunaja	27.0
Suola	30.0
Yhteensä	2281.0
Kaaviloitu voitaikina	160.0
Pihlajanmarjahyytelö	30.0
Koristeluun timjami	3.0
Yhteensä	2474.0

Valmistusohje:

Ruskista lapa voissa. Lohkoa sipuli ja freesaa se. Viipaloi lanttu ja porkkana. Lado raaka-aineet uunivuokaan kerroksittain mausteiden ja hunajan kanssa. Kaa-da hirviliemi vuokaan. Hauduta 175 °C noin 1,5 - 2 tuntia.

Valmista voitaikinavannike ja täytä kypsä vannike pihlajanmarjahyytelöllä. Siivuta kypsä lapa. Koosta annos lautaselle



Peuranlapa-lanttuhaude

Tähän sopii myös vanhemman eläimen ulko- ja kulmapaisti, miksei myös luinen lapapala tai lihaisa luinen kylki. Halutessa voit yhdistellä tähän ruokaan myös porsasta, lammasta ja hirveä.

Jos et pidä peuranrasvan mausta, ole varovainen kaiken näkyvän rasvan kanssa ja poista se. Ruokaa voi hyvin verrata perinteiseen karjalanpaistiin, johon hunajaa lisäämällä on saatu makean ja suolaisen kaunis makuharmonia.

Hirvenlapapata

Raaka-aine

	6-annosta määrä g
Hirvenlapakuutio	1000.0
Öljy	20.0
Voi	50.0
Hirviliemi (katso resepti)	1000.0
Mustapippuriruuhe	2.0
Timjami	3.0
Sorbus	100.0
Suolaa	20.0
Vehnäjauho	30.0
Porkkana	300.0
Sipuli	200.0
Yhteensä	2725.0

Kaaviloitu voitaikina	240.0
Esikypsytetty kokonainen ohra	240.0
Pihlajanmarjahyytelö	50.0
Persilja	10.0
Yhteensä	3265.0

Valmistusohje:

Kuutioi hirvenlapa ja ruskista se voin ja öljyn seoksessa

Lisää kokonaiset sipulit ja freesaa ne. Siirrä lihat ja sipuli pataan, lisää siivutettu porkkana, hirviliemi, sorbus ja mausteet. Anna hautua kypsäksi noin 1,5 - 2 tuntia.

Suurusta tarvittaessa voin ja vehnäjauhon seoksella (30g / 30g). Hauduta pataa 5 minuuttia (jauhot kypsyvät). Tar-



kista suola.

Kypsytä 240 g ohraa 1,5 litrassa suolalla maustettua (n. 15 g) vettä. Anna kypsyä 35 min välillä sekoittaen. Valuta lävikössä.

Valmista voitaikina vannike ja täytä kypsä vannike pihlajanmarjahyytelöllä. Koosta annos lautaselle.

Hirvenlapapata

Vanhemman eläimen ulko- ja kulmapaistit niin hirvestä kuin peurasta sopivat myös tälle ruualle. Myös luiset osat ovat omiaan antamaan lisämakua padalle.

Aidosta kunnan hirviliemestä ja sorbusen makeudesta on saatu makuhermoja hivelevä nautinto. Toki voit korvata sen liemikuutiolla tai tiivisteellä ja jollain muulla makealla väkevällä viinillä.

Lapskaus

Raaka-aine

	6-annosta määrä g
Hirvi I	800.0
Porsaan lapa	300.0
Hirviliemi (katso resepti)	1000.0
Peruna	1200.0
Sipuli	200.0
Porkkana	400.0
Lanttu	450.0
Suola	20.0
Maustepippuri	1.0
Yhteensä	4371.0

Annos

Matjessilli	100.0
Etikkapunajuuri	200.0
Voisula	60.0
Persilja	20.0
Yhteensä	4751.0

Valmistusohje:

Laita lihat kattilaan kylmään hirviliemeen. Kuumenna kiehuvaaksi. Kerää verivahto pois. Lisää maustepippuri, suola ja kasvikset. Keitä miedolla lämmöllä lihat ylikypsäksi.

Ota lihat ja kasvikset kattilasta. Siirrä perunat kattilaan lihan keitinliemeen. Lisää tarvittaessa hieman vettä. Keitä ylikypsäksi.



Jauha kasvikset ja peruna lihamyllyssä. Ohenna seosta keitinliemellä. Lisää joukkoon haarukalla revityt lihasäikeet. Tarkista suola. Tarvittaessa kuumenna uunissa. Koosta annos lautaselle.

Lapskaus

Luinen etulapa ja niska sopivat myös erinomaisesti tälle ruualle. Raumlaiset tunnustavat varmasti lapskoussina, niinpä tämäkin ruoka on täynnä suomalaista ruoka-perinnettä, herkullista pitkään hautuneen lihan ja liemen aromeita.

Hirvenlihan on säikeisyytensä ansiosta erittäin hyvä raaka-aine tähän reseptiin, ja jonka vanhat merenkulkijat olisivat varmasti nauttineet yhtä hyvällä ruokahalulla kuin perinteisenkin reseptin mukaan valmistetun.

Kuvepihvi

Raaka-aine	6-annosta määrä g
Kuvepihvi	900.0
Öljy	30.0
Voi	30.0
Mustapippuri rouhittu	3.0
Suola	15.0
Yhteensä	978.0

Kastike:	
Hirviliemi suolaton	1000.0
Karpalohyytelö	30.0
Sokerikulööri	10.0
Maissijauho	15.0
Sipuli	100.0
Suola	10.0
Mustapippuri	1.0
Yhteensä	1166.0

Kasvikset:	
Porkkana	500.0
Palsternakka	500.0
Sipuli	200.0
Öljy	20.0
Suola	4.0
Sokeri	20.0
Yhteensä	1244.0
Yhteensä	3388.0

Valmistusohje:

Kastike:

Silppua ja freesaa sipuli kattilassa. Lisää hirviliemi, karpalohyytelö ja mustapippuri. Anna hautua niin että kastiketta on jäljellä noin puolet. Suurusta maissijauholla. Lisää suola ja sokerikulööri.



Kasvikset:

Pese porkkana ja palsternakka hyvin, älä kuori niitä. Valmista reiluja suikaleita. Öljyä, suolaa ja sokeri ne. Siirrä uunipannulle yhdessä kuorittujen ja lohottujen sipulien kanssa. Paahda uunissa 200 °C 20 - 30 minuuttia kullanuskeiksi.

Kuvepihvi:

Suolaa ja pippuroi pihvi. Paista voi-öljyseoksessa noin 3 min / puoli. Siivuta tarjolle laittaessa.

Kuvepihvi

Voi hyvin verrata mureutensa ansiosta paahtopaistiin tai jopa ulkofileeseen. Kuveosasta ammattitaidolla leikattu murea lihas, joka pihvin tapaan pannulla valmistettuna ja siivutettuna on murea ruoka. Pitkäsyisen ja litteän mallinsa vuoksi hyvä siivuttaa ruokailun helpottamiseksi. Kotimaista lisäarvoa saavutat kotimaisilla juureksilla, tateilla ja marjoilla sekä hyytelöillä.

Metsämiehen Rydberg

Raaka-aine	5-annosta määrä g
Peuran sisäpaisti	600.0
Siirappi	50.0
Kyssäkaali kuutio	250.0
Porkkana kuutio	250.0
Nauris kuutio	250.0
Sipuli	200.0
Munankeltuainen	100.0
Voi	200.0
Suola	18.0
Mustapippuri rouhittu	2.0
Yhteensä	1920.0

Valmistusohje:

Kuutioi peuran sisäpaisti 1,5 cm kuutioiksi. Kuutio juurekset ja kaali samoin n. 1,5 cm kuutioiksi. Silppua sipuli. Paista juurekset ja kyssäkaali paistinpannussa voissa kannen alla kullanuskeiksi ja kypsiksi. Loppuvaiheessa mausta suolalla ja mustapippurilla sekä lisää siirappi. Pidä lämpimänä.

Freesaa sipuli ja pidä lämpimänä. Paista lihakuutiot nopeasti voissa niin, että ne ovat sisältä rosé. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Kokoa lautaselle ryhmiin ja päälle keltuainen/annos.



Metsämiehen Rydberg

Perinteisestä ruotsalaisesta juhlavammasta kotiruoasta mukaeltu riistalihaa käyttäen. Tähän soveltuu kaikki mureat kalvottomat ruhonosat. Maittavuutta on lisätty kotimaisilla juureksilla.

Pähkinämarinoitu riistavarras

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Varras	
Hirven ulkofile	400.0
Peuran ulkofile	400.0
Kypsää kyssäkaalia	200.0
Kypsää punajuurta	200.0
Haudutettuja sipulin lohkoja	160.0
Suola	20.0
Mustapippuri rouhittu	3.0
Yhteensä	1383.0

Marinadi	
Saksanpähkinä	70.0
Persilja tuore	10.0
Basilika tuore	15.0
Hunaja	30.0
Valkoviinietikka	5.0
Suola	3.0
Ruokaöljyä	100.0
Yhteensä	233.0

Lisäke	
Peruna	600.0
Kaikki Yhteensä	2216.0

Valmistusohje:

Leikkaa kummankin eläimen fileestä kahdeksan annospalaa. Keitä punajuuret kypsäksi ja halkaise ne. Leikkaa kyssäkaali neljään palaan ja kypsennä lähes kypsäksi. Kuori sekä lohkoa sipuli ja hauduta ne. Tikuta vuoron perään vartaisiin raaka-ainepalat ja mausta vartaat.



Valmista marinadi laittamalla kaikki raaka-aineet tehosekoittimen kulhoon. Aja sileäksi marinadiksi. Penslaa vartaat paistaessasi niitä.

Siivuta perunat ja paista voissa kypsiksi ja kullanruskeiksi. Tarjoile lisänä esim. pihlajanmarjahyytelöä ja haudutettua omenaa.

Pähkinämarinoitu hirvi-peuravarras

Myös hyvin riippuneet paahtopaistin ja sisäpaisti sopivat tähän reseptiin.

Kotimaisia juureksia, kyssäkaalia, hunajaa eli kaikkea syksyn satoa huomioiden valmistettu nopeasti kypsyvä ruoka.

Marinadin penslaus kannattaa suorittaa melko loppuvaiheessa, jotta vartaat eivät pala kiinni pannuun tai grilliin.

Hirvientrecôte

Raaka-aine	2-annosta määrä g
Pateemassa	
Hirven entrecôte	350.0
Ruokaöljy	10.0
Suola	2.0
Mustapippuri rouhittu	0.5
Yhteensä	362.5

Annos	
Peruna	350.0
Sipuli	70.0
Salsa	60.0
Kirsikkatomaattia	40.0
Persilja	10.0
Paistinliemi pannusta	20.0
Yhteensä	912.5

Valmistusohje:

Pese ja halkaise perunat. Kuivaa ja öljyä ne ja lisää suolaa. Laita uunipannulle leikkuupinta alaspäin. Paista 200 °C noin 40 min kunnes ovat pehmeitä.

Paista entrecôte pannulla haluamaasi kypsytyteen. Siirrä pihvit vetäytymään hetkeksi. Koosta annos ja käytä paistinlientä kastikkeena.



Hirvientrecote

Saman tyyppisen ruuan voit valmistaa myös paahtopaistista ja ulkofileestä. Entrecôte pitää olla hyvin riippunut.

Tämä kansainvälinen herkku on aivan yhtä maukas riistaeläimestä kuin nautaeläimestä. Lisäkkeenä toimivat paahtetut tai paistetut juurekset ja lisämakua tuo raastettu piparjuuri.

Flambeeratut hirven munuaiset

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Hirven munuainen	500.0
Sipuli	100.0
Kastike (katso kuvepihvin resepti)	100.0
Kerma	300.0
Voi	40.0
Viherpippuri	2.0
Konjakki	50.0
Suola	20.0
Yhteensä	1112.0
Esikypsytetty kokonainen ohra	160.0
Persilja	4.0
Maito munuaisten liotukseen	500.0
Yhteensä	1776.0

Valmistusohje:

Liota puhdistetut munuaiset maidossa yön yli. Siivuta munuaiset. Jauhota ne ja paista voissa silputun sipulin kanssa ruskeaksi. Mausta rouhitulla viherpippurilla ja suolalla.
Liekitä konjakilla. Lisää kastike ja kerma. Anna hautua 5 minuuttia.
Kypsytä 160 g ohraa 1 litrassa suolalla maustettua (n. 10 g) vettä. Anna kypsyä 35 min välillä sekoittaen, valuta lävikössä.



Tarjoo keitetyn kokonaisen ohran kera. Koristele persijalla ja kokonaisilla viherpippureilla.

Flambeeratut hirvenmunuaiset

Hyvin esikäsitellyt ja mielellään nuoren eläimen munuaiset ovat mitä suurinta herkkua saadessaan konjakiliekityksen.

Ole kuitenkin varovainen niin tulen kuin liian kypsennyksenkin kanssa, sillä liika kypsennys saa aikaan sitkeän lopputuloksen.

Anjovistäytteiset hirvenmaksarullat

Raaka-aine	4-annosta määrä g
Hirvenmaksa	600.0
Pekoni	80.0
Anjovis	80.0
Siirappi	20.0
Suola	9.0
Rouhittu mustapippuri	2.0
Yhteensä	791.0
Esikypsytetty kokonainen ohra	160.0
Keitetty porkkana	120.0
Haudutettu omena	200.0
Kaaviloitu voitaikina (lehekäisiin)	60.0
Pihlajanmarjahyytelö	20.0
Basilika	12.0
Hirvikastike (katso kuvepihvi respti)	200.0
Yhteensä	1563.0

Valmistusohje:

Poista maksasta kalvo ja suonet. Siivuta maksa siivu/annos. Mausta siivut suolalla ja mustapippurilla, voitele siirapilla. Rullaa sisään anjovisfile. Kääri ympärille pekoni siivu. Paista uunissa 200 °C noin 20 minuuttia.
Kuori omena ja puolita se, poista siemenkoti. Hauduta valkoviinivesiseoksessa noin 5 minuuttia.
Muodosta valmiista kaaviloidusta voitaikinalevystä pieniä neliöitä. Paista ne 200 °C noin 10 minuuttia.



Kypsytä 160 g ohraa 1 litrassa suolalla maustettua (n. 10 g) vettä. Anna kypsyä 35 min välillä sekoittaen, valuta lävikössä.

Aseta pihlajanmarjahyytelöllä täytetty omenanpuolikas lautaselle. Siivuta maksarulla kolmeen osaan ja aseta lautaselle. Täytä timbaali keitetillä ohrralla ja kumoa lautaselle. Lisää porkkanat ja lehekäiset lautaselle. Lisää kastike ja koristele basilikalla.

Anjovistäytetyt hirven- tai peuranmaksarullat

Voit valmistaa myös hirvenlihakääryleitä anjovis-sipulitäytteellä, esim ulko- tai kulmapaistista.

Hieman suolaisuutta, hieman makeutta, savunmakua pintaan ja lisäkkeet kotimaisuutta ajatellen, näin syntyi tämä makuasteja hivelevä herkkä.

Mielellään nuoren eläimen maksaa ja varovainen kypsennys myös tälle tuotteelle.

Metsämiehenpata

Raaka-aine

	4-annosta määrä g
Hirven sydän	200.0
Hirvenmunuainen	120.0
Hirvenmaksa	120.0
Porsaan lapa	200.0
Voi	50.0
Sipuli	200.0
Hirviliemi (katso resepti)	1000.0
Lanttua	200.0
Porkkana	100.0
Sorbus	150.0
Mustapippuri rouhittu	2.0
Timjami	4.0
Suola	35.0
Vehnäjauho	50.0

Yhteensä 2431.0

Maito munuaisten liottamiseen	300.0
Esikeitetty kokonainen ohra	160.0
Kaaviloitu voitaikina	160.0
Pihlajanmarjahyytelö	30.0
Keitetty kyssäkaali	160.0
Keitetty porkkana	120.0
Timjami koristeluun	3.0

Yhteensä 3364.0

Valmistusohje:

Puhdista munuainen, siivuta ja laita likoamaan maitoon yön yli. Kuutioi hirven sydän, paista voissa. Lisää sipuli pannulle, anna paistua hetken ja siirrä pataan. Lisää pataan hirviliemi, sorbus, mausteet, juureskuutiot. Laita pata hautumaan noin 50 minuutiksi.

Lisää ruskistetut porsaanlapakuutiot pataan. Anna padan hautua kypsäksi.



Kuutioi maksa. Valuta munuainen lävikössä. Jauhota maksakuutiot ja munuaissiivut, paista voissa ja lisää pataan. Haduta pataa vielä 5 - 10 minuuttia.

Valmista voitaikina vannike ja täytä kypsä vannike pihlajanmarjahyytelöllä. Keitä porkkana ja kyssäkaali kypsäksi.

Kypsyä 160 g ohraa 1 litrassa suolalla maustettua (n. 10 g) vettä. Anna kypsyä 35 min välillä sekoittaen, valuta lävikössä. Koosta annos lautaselle.

Metsämiehenpata

Tässä voit hyvin käyttää myös hirven- peuranlapaa, ulkottai kulmapaistia. Elimet mielellään nuoresta eläimestä. Maukas kotimaisella väkeillä yrteillä ja pihlajanmarjaisella viinillä maustettu pata. Voit käyttää halutessa enemmänkin tätä viiniä.

Lisäkkeet tähänkin ruokaan on valittu kotimaisuutta kunnioittaen. Maksan ja munuaisten kanssa pitää olla taas varovainen, ettet kypsyä niitä liikaa. Lopputulos on silloin helposti sitkeä.

Maksalaatikko

Raaka-aine

	4-annosta määrä g
Hirvenmaksa	500.0
Paistettu sipuli	100.0
Esikypsytetty kokonainen ohra	160.0
Maito	850.0
Kuivattu luumu	100.0
Siirappi (mallassiirappi)	120.0
Suola	26.0
Meirami	1.0
Voi	50.0

Yhteensä 1907.0

Valmistusohje:

Hauduta ohra kypsäksi maidossa. Lisää paistettu sipuli, suikaloidut luumut, siirappi, voisula ja mausteet. Anna seoksen jäähtyä.

Lisää jauhettu maksa. Sekoita, siirrä uunivuokaan. Paista 175 °C noin 1 tunti.

Tarjoile voisulan ja karpalohillon kanssa.



Maksalaatikko

Perinteisellä maksalaattikkoreseptillä valmistettu ruoka. Nykyaikaistettu hieman nopeasti kypsyvällä esikypsytyllä ohraa.

Mukava ruoka vaikka syksyn maalaisbuee-pöytään.

Täytetyt hirvi-peurajauheliha-maksapihvit

Raaka-aine

Peuranlapa jauhettu	400.0
Hirvenmaksa jauhettu	250.0
Sipuli	100.0
Porsaanlapa jauhettu	100.0
Kuivattu suppilovahvero	20.0
Suola	20.0
Korppujauhoja	65.0
Hirvilientä (katso resepti)	150.0
Mustapippuri jauhettu	2.0
Kananmunaa	100.0
Voita paistamiseen	50.0

Yhteensä 1257.0

Paistettu omenan siivu	180.0
Kaaviloitu voitakina	240.0
Pihlajanmarjahyytelö	30.0
Haudutetty sipuli	180.0
Keitetty kyssäkaali	200.0
Keitetty porkkana	200.0
Hirvikastike (katso kuvepihvi resepti)	300.0
Koristeluun timjami	3.0

Yhteensä 2590.0

Valmistusohje:

Laita korppujauho hirviliemeen turpoamaan. Laita sienet veteen likoamaan.

Sekoita jauhettu peuranliha ja maksa korppujauhomas-
saan. Lisää silputtu freesattu sipuli massaan. Lisää suola,
mustapippuri ja kananmuna. Vaivaa taikina.

6-annosta

määrä g



Silppua sienet ja sekoita ne jauhettuun porsaanlapaan. Mausta hieman suolalla ja pippurilla. Vaivaa taikina. Jaa peuranmaksa-lihamassa 6 osaan ja muodosta suora-
kaiteen muotoisia taikinalevyjä. Jaa porsaanlapasieni-
seos 6 osaan ja annostele se taikinalevyn toiselle reu-
nalle. Käännä levyn toinen reuna päälle. Paista voissa
kypsäksi.

Ruskista omenan siivut voissa. Keitä porkkana ja kyssä-
kaali kypsäksi. Freesaa sipulirenkaat. Valmista voitakina
vannike ja täytä kypsä vannike pihla-janmarjahyytelöllä.
Koosta annos ja valele kastikkeella

Täytetyt hirvi/peura jauheliha-maksapihvit

Tähän voit käyttää myös jauhettua kuvetta tai kylkeä,
mielellään tietenkin lihaisampaa osaa. Maksa mielellään
nuoresta eläimestä.

Syksyn herkuja koottu yhdelle reseptille. Kiva lou-
nasruoka, jossa ei kuitenkaan maksa maistu liian voi-
makkaalle ja porsaanliha antaa mehevyyttä. Jos pidät
rasvaisemmasta, voit käyttää porsaan lavan asemesta
porsaan kylkeä.

Kaali-riistajauhelihalaatikko

Raaka-aine

Kaali	1000.0
Sipuli silputtu	150.0
Riistajauheliha	600.0
Esikypsytetty kokonainen ohra	100.0
Suola	16.0
Mustapippuri jauhettu	1.0
Siirappi	70.0
Voi	60.0
Hirviliemi (katso resepti)	1000.0

Yhteensä 2997.0

6-annosta

määrä g



Valmistusohje:

Halkaise kaali ja poista keskiosa. Leikkaa kaali palasik-
si ja ruskista sitä voissa yhdessä silputun sipulin kans-
sa. Ruskista jauheliha ja sekoita se muiden aineiden
kanssa kaalin joukkoon. Laita seos uunivuokaan ja paista
185 °C 1 - 1,5 tuntia. Tarjoa puolukkasurvosta lisäkke-
nä.

Kaali-riistajauhelihalaatikko

Tähän ruokaan sopii samat jauhettavat ruhonosat, jotka
on mainittu muissa jauheliharuokaresepteissä.
Perinteikäs suomalaiseen ruokakulttuuriin istuva ruoka,
jota hieman helpotettu nopeammin kypsyvällä esi-
kypsennetyllä ohralla.

Punajuuri-riistajauhelihipihvi

Raaka-aine

Pateemassa

	8-annosta määrä g
Jauhettu riistaliha	800.0
Sipuli	80.0
Keitetty, jauhettu punajuuri	300.0
Korppujauhoja	100.0
Hirviliemi (katso resepti)	100.0
Kananmuna	150.0
Suola	25.0
Mustapippuri hienonnettu	1.5
Voi	100.0
Yhteensä	1656.5

Valmistusohje:

Turvota korppujauhot hirviliemen ja punajuuren seokseen. Lisää sipuli freesattuna ja sen jälkeen muut ainekset. Vaivaa hyvin. Muodosta pyöreitä pihvejä. Paista voissa paistinpannulla kypsäksi.

Tarjoile esimerkiksi:

1. Vaihtoehto

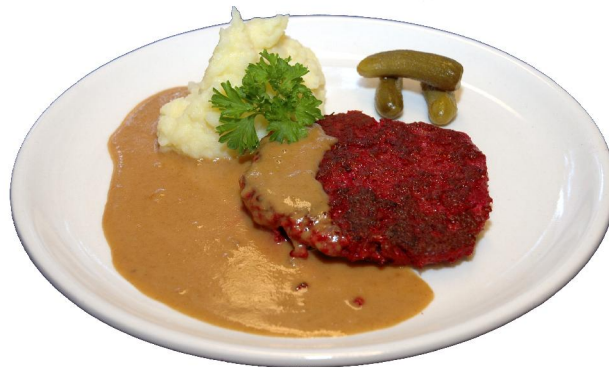
Keitettyjä perunoita, pikkelsiä ja piparjuurta. Kastike keitetyt hirvipyörökät-reseptin mukaan.

2. Vaihtoehto

Valmista kyssäkaali-perunamuhennos:

- kuorittu kyssäkaali 600 g
- kuorittu peruna 600 g

Keitä kyssäkaali ja peruna kypsäksi. Mausta suolalla n. 10 g ja soseuta. Lisää voita n. 100 g ja sekoita sileäksi.



Punajuuri- riistajauhelihipihvi

Etuneljänneksen luuttomat lihat sopivat myös tälle ruualle. Kotikeittiön vanha Lindström muutettu riistareseptiksi, herkullinen vaikka juuresmuhennoksen ja isoäidin kärysoosin kera.

Pikku vinkki punajuuria kypsennettäessä: kun punajuuret ovat kypsiä kaada kiehuva vesi pois ja heti päälle runsaasti kylmää vettä niin kuoret irtaavat tosi helposti.

Huittisten lämmin riistaleipä

Raaka-aine

	4-annosta määrä g
Hirvi/peurajauheliha	400.0
Sipuli	50.0
Korppujaho	100.0
Kananmuna	290.0
Hirviliemi (katso resepti)	250.0
Suola	12.0
Mustapippuri ruohittu	1.0
Kaprismarja	10.0
Etikkapunajuurikuutioita	50.0
Etikkakurkkukuutioita	50.0
Leipää	120.0
Voi	50.0
Yhteensä	1383.0

Valmistusohje:

Sekoita hirviliemi, korppujauho ja etikkatuotteet. Anna turvota. Lisää jauheliha, kananmuna, freesattu sipuli ja mausteet.

Päällystä jokainen leipäsiivu massalla. Paista leivät voissa kypsäksi ensin lihapuolelta ja sen jälkeen leipäpuolelta. Paista jokaiselle leivälle yksi kananmuna.



Huittisten lämmin riistaleipä

Huittisten huippuriistalihanleikkaajille omistettu leipä voidaan valmistaa niin peurasta kuin hirvestä, kyljen, etuselän kuin muunkin jauhettavaksi lihaksi sopivasta ruhon osasta.

Leipä on helppo ja nopea valmistaa. Paistaminen onnistuu parilalla tai paistinpannulla.

Riistaliha-kaalikääryleet

Raaka-aine		10-annosta
		määrä g
Kaali		
Kaali		2000.0
Vesi		6000.0
Suola		180.0
	Yhteensä	8180.0
Täyte		
Esikypsytetty kokonainen ohra		160.0
Maito		500.0
Sipuli		100.0
Riistajauheliha		500.0
Kaalin kypsiä sisälehtiä		500.0
Suola		21.0
Jauhettu mustapippuri		1.0
Siirappi		50.0
	Yhteensä	1832.0
Kuorrutus		
Fariinisokeri		50.0
Hirviliemi		200.0
Voisula		100.0
	Yhteensä	350.0
	Kaikki Yhteensä	10362.0

Valmistusohje:

Koverra kaalin kanta ja keitä kaali kypsäksi. Kypsymisen aikana irroita kypsiä lehtiä. Keitä ohraa ja maidosta puuro. Lisää jäähtyneeseen puuroon jauheliha, silputtua kaalin sisälehteä, freesattu sipuli ja täytteen muut aineosat. Jos massa on kovaa, voit ohentaa sitä esim. kermalla.



Leikkaa lehtien ruodot ohuiksi. Jaa täyte lehdistä ja rullaa kääryle kiinni. Lado kääryleet reunalliselle uuni-pannulle. Valele pintaa voisulan, siirapin ja hirviliemen seoksella. Paista 185 °C noin 1,5 tuntia välillä käännellen.

Valmista kastike keitetyt hirvipyörökät reseptin ohjeen mukaisesti ja perunasose. Kastikkeen jauhot voit halutessasi ruskistaa voissa. Voit lisätä myös 10 kokonaista maustepippuria. Hauduta viisi minuuttia. Tarjoile lisäksi puolukkasurvosta.

Hirvi-/peurakaalikääryleet

Kaalikääryleisiin sopii niin potkalihat, etuseläinosat kuin kylkilihatkin jauhettuna.

Perinteisestä kaalikäärylereseptistä muunneltu riistalle. Kääryleeseen on käytetty kotimaista esikypsennettyä ohraa jatkamassa ja pehmentämässä massaa, mutta myös voi käyttää muita ryynejä.

Loppukesän keräkaali on mitä mainioin raaka-aine juuri kääryleitä ajatellen.

Metsästäjän tattimureke

Raaka-aine		12-annosta
		määrä g
Massa		
Hirvi jauhettu		1000.0
Porsaan kylki jauhettu		500.0
Saaristolaisleipä jauhettu		300.0
Vesi		400.0
Kananmuna		180.0
Suola		20.0
Mustapippuri rouhittu		1.5
Korppujauho		30.0
	Yhteensä	2431.5
Täyte		
Tattikuutio		250.0
Pekonisuikale		220.0
Sipuli		200.0
	Yhteensä	3101.5

Valmistusohje:

Jauha saaristolaisleipä kutterissa. Lisää vesi leivän sekaan. Laita jauhettut lihat yleiskoneen kulhoon ja sekoita. Lisää joukkoon leipä/vesiseos, muna ja mausteet. Sekoita hyvin.

Ruskista pekonisuikelet pannulla. Lisää pannulle sipuli ja anna kuullottua. Lisää tattikuutiot ja pyöräytä myös niitä pannulla.



Tee murekemassasta kaksi kappaletta suorakaiteenmuotoisia levyjä. Täytä sieniseoksella ja sulje. Korppujauhota pinta. Paista uunissa 200 °C noin 1 tunti.

Tarjoile keitettyjen perunoiden ja siivuina paistettujen tattien sekä karpalosiiirapin kanssa.

Metsästäjän tattimureke

Raaka-aineeksi soveltuu kaikki jauhettavaksi tarkoitettu lihalajitelmat. Perinteinen murekemassa, johon vaalean leivän asemasta on käytetty saaristolaisleipää.

Keitetyt hirvipyörökät

Raaka-aine

Pyörykkä

Hirvi 0 jauhettu	1000.0
Sipuli	150.0
Voi	20.0
Korppujauho	195.0
Hirviliemi (katso resepti) massaan	400.0
Kananmuna	180.0
Suola	30.0
Mustapippuri jauhettu	1.0
Yhteensä	1976.0

Kastike

Hirviliemi (keittämiseen)	800.0
Voi	40.0
Vehnäjauho	40.0
Mustaherukkahyytelö	25.0
Kerma	200.0
Suola	8.0
Yhteensä	3089.0

Perunamuhennos

Peruna kuorittu	1400.0
Vesi (keitinvesi)	
Suola	20.0
Voi	150.0
Yhteensä	4659.0

Annos

Vihannes-salsa	240.0
Mustaherukkahyytelö	50.0
Maustekurkku	240.0
Persilja	40.0
Yhteensä	5229.0

8-annosta
määrä g



Valmistusohje:

Silppua sipuli, freesaa voissa. Laita korppujauhot turpoamaan hirviliemeen. Lisää freesattu sipuli, kananmunat, suola, mustapippuri ja jauhettu hirvenliha. Vaivaa seos hyvin. Muotoile pyöröiksi. Keitä hirviliemessä pienissä erissä kypsäksi noin 5 - 10 minuuttia.

Siivilöi keitinliemi kattilaan. Lisää mustaherukkahyytelö. Sekoita sulatettu voi ja vehnäjauhot. Lisää kiehuvan liemen joukkoon. Hauduta noin 5 minuuttia. Lisää kerma ja tarkista suola. Valmista perunamuhennos. Kokoa annos lautaselle.

Keitetyt hirvipyörökät

Lapa, etuselkä, lihaisa kylki ja kuve sopivat myös näille pyörököille.

Perinteinen murekemassa pieninä pyörököinä hirviliemessä haudutettuna on kevyt ja maittava lounasruoka ja sopii myös vaikka dipattavaksi illanistujaisiin ja saunalle.

Vorschmack

Raaka-aine

Hirvi II	900.0
Porsaanlapa	200.0
Ruokaöljy	20.0
Hirviliemi (katso resepti)	1000.0
Matjessilli	200.0
Mustaherukkahyytelö	45.0
Sipuli	250.0
Mustapippuri rouhittu	1.0
Yhteensä	2616.0

Peruna	1200.0
Suola	10.0
Ruoköljy	20.0
Smetana	150.0
Kirsikkatomaatti	90.0
Persilja	10.0
Voisula	60.0
Yhteensä	4156.0

Valmistusohje:

Ruskista lihat ja sipuli öljyssä. Siirrä kattilaan. Lisää hirviliemi, matjessilli, mustapippuri ja mustaherukkahyytelö. Hauduta miedolla lämmöllä kunnes lihat ovat pehmeitä. Jauha lihat ja sipuli lihamyllyssä. Lisää joukkoon keitin-

6-annosta
määrä g



liemi. Siirrä uunivuokaan ja paista 175 °C uunissa kauniin ruskeaksi.

Pese ja halkaise perunat. Kuivaa ne ja öljyä ja suolaa. Laita uunipannulle leikkuupinta alaspäin. Paista 200 °C noin 40 min kunnes ovat pehmeitä. Kokoa annos lautaselle.

Vorschmack

Lapa, potkalihat ja etuselkä sopivat myös tämän ruuan valmistukseen. Saksalaisesta nimestään huolimatta todennäköisesti Venäjältä kotoisin oleva herkku, jota myös marsalkka Mannerheim piti yhtenä lempiruokanaan tarjoilutuna smetan ja uuniperunan kanssa. Alkuperäinen on valmistettu lampaanlihasta, mutta ai-
van hyvin toimii myös kehitelty riista-versiokin.