

# Grydestegt rype med byg-otto

## Ingredienser

### Ryper

4 rypebryststege  
4 skiver skinke  
1 gulerod  
1 løg  
2 dl øl  
3 dl hønsbouillon  
2 dl piskefløde  
10 friske enebær

200 g bær gerne blandede  
Smør til brunning  
25 g koldt smør  
Kirsebæreddike  
Salt og peber  
Frisk timian

### Byg-otto

80 g bygkerner  
½ finthakket løg  
¾ l hønsfond  
100 g fast ost  
2 spsk cremefraiche  
150 g svampe  
15 g smør  
Salt og peber

## Fremgangsmåde

### Ryper

Skær brystkødet fra skroget. Kom urterne i mellem to bryster og krydr med salt og peber både indvendigt og udvendigt. Vikl skinke om ryperne og bind dem op med kødsnor eller stik en kødnål igennem. Brun ryperne, både kødet og skroget, grundigt i smør i en stegegryde sammen med løg, enebær og gulerod. Tilsæt øl og bouillon, og lad ryperne stege videre stille og roligt under låg i ca. 10-15 minutter. Tag kødet op og lad dem hvile 10 minutter. Sigt skyen over i en skål. Kom den sigtede sky, skrog tilbage i gryden, tilsæt fløden og kog igennem i 15-20 minutter. Lun kort kødet i gryden, og monter med lidt koldt smør og smag til med salt, peber og lidt eddike. Kom til sidst de blandede bær i saucen og lun den igennem.

### Byg-otto

Bygkernerne og løg sautes let i lidt olie. Tilsæt hønsfonden lidt af gangen, til kernerne er møre. Tilsæt derefter ost, og creme fraiche så du får en cremet konsistens. Rist svampene af, og tilsæt det i byg-ottoen. Smag til med salt og peber.

