

Ελάφι “Μαρινάτα”

Υλικά

1	κιλό	Ελάφι (κομμένο σε μερίδες),
150	γρμ.	Πανσέτα (κομμένη σε κύβους),
2	σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένες),
1	μέτριο	Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο),
1	φλυτζάνι	Βούτυρο,
2	φλυτζάνια	Ζωμός Βοδινού,
¼	φλυτζάνι	Ελαιόλαδο,
¾	φλυτζανιού	Λευκό Ξηρό Κρασί,
½	φλυτζάνι	Ξύδι από Λευκό Κρασί,
1		Καρότο (κομμένο σε ροδέλες),
1	κουταλιά	Μαϊντανός (ψιλοκομμένος),
1	κουταλιά	Θυμάρι,
10	κόκκους	Μαύρο Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Σοτάρουμε το σκόρδο, το κρεμμύδι, το καρότο, το μαϊντανό, το θυμάρι και τους κόκκους πιπεριού στο λάδι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
2. Αλατοπιπερώνουμε και σβήνουμε με το κρασί και το ξύδι. Τα αφήνουμε να μαγειρευτούν όλα μαζί για 20 περίπου λεπτά.
3. Μόλις το μείγμα είναι έτοιμο, το αποσύρουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη για να κρυώσει. Στη συνέχεια το αλέθουμε στο μπλέντερ.
4. Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ τη μαρινάτα που φτιάξαμε μαζί με τα κομμάτια του ελαφιού. Τα ανακατεύουμε καλά και τα αφήνουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.
5. Την επόμενη ημέρα σουρώνουμε και κρατάμε ξεχωριστά την μαρινάδα από το κρέας.
6. Σε μία μεγάλη κατσαρόλα σοτάρουμε ελαφρά την πανσέτα με το βούτυρο. Προσθέτουμε το ελάφι και αλατοπιπερώνουμε.
7. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 2 ½ ώρες περίπου, ανακατεύοντας τακτικά και προσθέτοντας σταδιακά την μαρινάδα και τον ζωμό.
8. Το σερβίρουμε ζεστό.