

## KÄNGURU

Känguru lever vilt i Australien och Nya Guniea, men det är endast från Australien som man exporterar kängurukött. Det finns 69 arter som varierar mycket i vikt och storlek den största, Röd Känguru, är minst 2 m hög och väger 90 kg. Men det är bara 4 arter där jakt är tillåten.

Den vanligaste sorten är Grå känguru vilken är den som oftast jagas och säljs. Kängurun äter gräs, löv, och sädeskorn, de är ett nattdjur så på dagen ligger de mest och vilar under något eucalyptus träd.

Antalet känguru som ska jagas bestäms av de Australiska myndigheterna. Det är en nödvändighet att jaga känguru i Australien eftersom de dels är ett stort trafikproblem dels betar de landskapet för hårt.

Trots att det är mycket bekymmer med kängurun så är det hårda regler för jakt av känguru. Varje jägare måste ha en licens för jakt och för att få den måste de gå igenom tester dels teoretiska men även praktiska omfattande djurskydd, hygien, jaktmetoder.

Det är ingen specifik jaktperiod på känguru utan den jagas och slaktas året om. Ibland kan det vara leveransproblem men det beror på stora avstånd eller ibland kan naturen spela in vad gäller översvämningar eller torka.



Känguru kött har en vacker röd färg med låg fetthalt (1,51 %). Det har även en hög proteinhalt (22,07 %) och innehåller många mineraler. Eftersom djuren är helt vilda så betyder det att köttet är helt fritt från hormoner och antibiotika. Köttet slaktas i EU godkända anläggningar enligt HACCP standard.

Smaken påminner om traditionellt vilt kött, detta mörka kött passar nästan till alla nöt, kalv och lamm recept.

**Kängurufilé**, här finns det tre varianter känguru striploin och loin filé, varav striploin är den något bättre. Känguru longfilé är den tredje kvaliteten de är något mindre än de övriga filéerna, vikt ca 120 gr/st.  
**Kängurustek**, rumpstek är den bästa och möraste biten från låret och väger ca 450 gr/st. Innanlår finns även och väger ca 250 gr.  
**Kängururacks**, tas ut ibland väger ca 3-400 gr.