



- 6 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

BURGUNDISK KÖTTGRYTA

Ingredienser

1 kg grytbitar, nöt
2 msk smör
1 msk tomatpuré
2 msk vetemjöl
1/2 dl balsamvinäger
2 dl buljong, kalv
(konc. fond + vatten)
3,5 dl rödvin
2 pkt bacon (å 140 g)
200 g champinjon
2 klyftor vitlök
1 burk syltlök (275 g)
salt
svartpeppar (BOUQUET GARNI:)
1 bit morot
timjan (ett par kvistar)
persilja (ett par kvistar)
2 st lagerblad
steksnöre
1 dl persilja (grovhackad)

Gör så här

Sätt ugnen på 175°C.

Bryn köttet i smör i omgångar tills det fått fin färg på alla sidor.

Hetta upp lite smör i en gryta (ca 5 liter). Tillsätt köttet. Salta och peppra generöst. Rör ner tomatpuré och låt fräsa med ett par minuter. Strö över mjölet och blanda väl.

Häll på balsamvinäger och låt koka ihop i ett par minuter. Tillsätt kalvbuljong och rödvin. Sänk värmen och sjud.

Strimla baconet. Skär champinjonerna i kvartar. Grovhacka vitlöken. Häll av spadet från syltlöken.

Bryn bacon, champinjoner och vitlök lätt i en het stekpanna i smöret.

Tillsätt baconblandningen och syltlök i grytan och rör om försiktigt.

Knyt ihop timjan, persilja och lagerblad, som en liten bukett, på en morotsbit med en bit steksnöre. Vänd ner den i grytan.

Sätt på ett lock och ställ in i ugnen på mellersta falsen. Ugnskoka i ca 1 1/2 timme eller tills köttbitarna blivit härligt möra. Garnera med hackad persilja. Servera med kokt potatis.

Tips! Göres med fördel dagen innan.