

inköpslistan.se

Av: Isabelle

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 *(á 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.