

Rätt

Burgundisk Köttgryta

Beskrivning

En riktigt god köttgryta för höst och vinter. Alldeles utmärkt att frysa in.

Portioner

6

Kategori

Huvudrätter

Ingredienser

1 kg grytbitar (av nöt, t.ex. högre, fransyska)
2 msk smör (extra till stekning)
1 msk tomatpuré
2 msk vetemjöl
½ dl balsamvinäger
2 dl kalvbuljong (koncentrerad fond + vatten)
½ (å 75 cl) flaska rödvin
2 paket bacon (skivad å 140 g)
200 g champinjoner
2 vitlöksklyftor
1 burk syltlök (275 g)
Salt
Nymalen peppar

Bouquet Garni:

1 bit morot
ett par timjankvistar
ett par persiljekvistar
2 lagerblad
steksnöre
1 dl grovhackad persilja

Bild



Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C.

Bryn köttet i smör i omgångar tills det fått fin färg på alla sidor. (Använd gärna 50% olivolja)

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 champinjoner 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 fälten. Ugnskoka i ca 1 1/2 timme eller tills köttbitarna blivit härligt möra. Servera med kokt potatis. (Här brukar jag låta morötterna vara kvar.) 5 minuter innan servering kan man också vända ner färsk tomat i större bitar)