

Boeuf Bourguignon

Ca:1 kg Högre, **Grytbitar** Putsa väl.

150 gram **Rökt sidfläsk** - en smaksak, (inte burgundisk tradition)

200 Gram **Champinjoner**

1 **Lök**

2 **Morötter**

15-20 **Pärlökar** eller **steklökar**

2-3 **Vitlökssklyftor**

1 **Buket bestående** av **Persilja, Timjan, Rosmarin, Lagerblad** och **Salvia**, om knyts ihop och kokar med, men tas bort före servering.

Lite smör, olivolja, men även **solrosolja** används till stekningen

1 **Flaska Bourgogne** - Antingen 1 flaska vin eller 1/2 flaska vin och 40 cl Kalvbuljong.

1/2 msk **Mjöl**

Salt & Vitpeppar



Steg 1. Förberedelser

Bränn (koka) av vinet dagen innan och ställ det i kylskåpet 24 tim*.

Skala morötter och den gula löken. Skiva morötterna och hacka löken grovt. Putsa köttet (om det behövs) och skär i 3-4 cm kuber.

Lägg morötter, lök och kött i en djup skål .

Täck med rött vin och placera skålen i kylskåpet i 24 timmar- över natten*.

Boeuf Bourguignon

Steg 2. Bourguignon

1. Ta upp kött och grönsaker. Spara vinet, det ska ju användas igen.

Nu kommer det som kan vara lite tålamodsprövande..

2. **Torka köttbitarna med hushållspapper.**

Hetta upp 3 matskedar olja i en ugnsfast gryta och bryn köttet 5 minuter.

Tänk på att inte lägga i för mycket kött åt gången, så att köttet vattnar sig istället för få lite stekyta.

3. **Smaka av** med salt och och några drag med pepparkvarnen och lägg tillbaka de inlagda grönsakerna.

4. **Strö över mjölet** och blanda med trägaffeln. Låt bräsera/koka ytterligare 4 minuter.

5. **Häll av fett**. Tillsätt rödvinet, kalvbuljongen, krossad vitlök och 1 bouquet garni. Koka upp, och skumma (lyft av skummet som bildas med en hålslev, det vill vi inte ha).

6. Krydda, men lätt med salt, och ytterligare några drag med pepparkvarnen. För mycket salt reducerar såsen snabbare än som är önskvärt, och då blir det ingen vinsås...

7. Täck grytan och fortsätt att koka i ugnen på ca 170 ° C i 2,5 till max 3 timmar. Rör om då och då med en trä-spatel. Om såsen, under tillagningen verkar för koncentrerad, tillsätt lite vatten så att vätskan "når upp" till 3/4 av köttet.

Steg 3. Avslutning Bourguignon

12. Ta upp köttet ur grytan och lägg undan. Ta upp örtekryddorna och släng dem.

13. Passera såsen genom en finmaskig sil över ett serveringskär/kastrull.

14. Lägg i köttet.

15. Lägg över sidfläsket, smålökarna och champinjoner. Se till att Bourguignonen hålls riktigt varm.

Severas varm med kokt potatis.