

Boeuf Bourguignon

Efteråret kalder på simremad, så weekendens menu stod på Boeuf Bourguignon med lækker rødvin både i gryden og i glasset.

Ingredienser

1 kg okseinderlår
 200 g bacon i tern
 2 løg
 2-3 skalotteløg
 2-3 fed hvidløg
 20-30 perleløg
 250 g champignon
 2 gulerødder
 1 porre
 timian, laurbærblad
 1 flaske rødvin – her brugte jeg LeseStoff Rød fra Lauffener
 100 g smør
 2-3 spsk. olivenolie
 2-3 spsk. hvedemel
 salt og peber
 (efter smag)
 oksebouillon til det dækker

Tilbehør: grov kartoffelmos tilsat pastinak

Okseinderlåret trimmes for fedt, skæres i store tern som rulles i hvedemel krydret med salt og peber.

Steg baconterne. Tag dem op af gryden og sæt dem til side.

Brun så kødet godt på alle sider i det resterende fedtstof. Tag kødet op af gryden og sæt også det til side.

Så tager man løg, skalotteløg og hvidløg, alt sammen hakket, samt gulerødderne og porren skåret i mindre stykker, og sauterer det i gryden. Hvis det er nødvendigt, tilsættes lidt mere olie.





www.vinogmad.dk

Kødet og baconternene kommes tilbage i gryden, og hæld rødvinen i, samt oksebouillon, til det dækker kødet i gryden. Skru ned til svageste blus, tilsæt laurbærblade og timian og lad retten simre under låg i ca. 2 ½ time.

Imens pilles de små løg og brunes i en kasserolle i lidt smør og et drys sukker.

Champignonerne renses og halveres. Sauteres i lidt smør på en pande og smages til med salt, peber og lidt citronsaft.

Når kødet er mørt, smages sovsen til. Du kan evt jævne med en smule maizena men den må ikke blive for tyk. Løg og champignoner tilsættes, og retten drysses med hakket persille.

Serveres med grov kartoffelmos tilsat pastinakker og et godt glas rødvin!

Prøv vores fantastiske Josua har netop vundet Best of Show Guld medalje i den internationale Mundus Vini konkurrence



Vin
og mad