



KÖTT

Oxkind Bourguignon

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **240 min** Portioner: **4**

Vad är bättre än en Boeuf Bourguignon? Oxkind Bourguignon såklart, min favoritdetalj på djuret som blir sagolikt mör vid långkok.

Klassikernas klassiker när det kommer till långkok.

Ett enkelt recept som framförallt kräver din tid. Låt gärna köttet marinera minst ett dygn innan tillagning, gärna två. Men du kan också strunta i att marinera köttet och tillsätta ingredienserna till marinaden direkt vid tillagning.

Servera med gratinerat potatismos, en smörig potatispuré eller kokt mjölig potatis som kan suga upp den magiska såsen.

Vin: Fylligt och maffigt rödpang, en fylligare Rioja eller kanske ett vin från södra Rhône.



INGREDIENSER

Oxkinder

- 1500 gram oxkind
- 750 ml rött vin, ca
- 2 msk rödvinsvinäger
- 4 klyftor vitlök
- 2 st lagerblad



1 msk timjan, torkad
2 st nejlikor
15 st svartpepparkorn

Tillbehör

16 st champinjoner, hela
16 st smälökar
3 msk smör
1 dl utspädd kalvfond

GÖR SÅ HÄR

- 1** Putsa kinderna om det inte är gjort redan.
Marinera köttet med samtliga ingredienser, gärna minst ett dygn. Häll av men spara marinaden.
Sätt ugnen på ca 150 grader.
Salta oxkinderna och bryn ordentligt i smör och olja. Ta sedan ur oxkinderna och krydda med svartpeppar. Tillsätt den sparade marinaden och fyll eventuellt på med kalvfond till köttet är täckt med 3/4. Koka upp alltsammans och sänk sedan värmen. Skumma av grytan och placera den sedan i ugnen, och sjud sedan i ca 3-4 timmar tills köttet är mört. Ös gärna med skyn ett par gånger under tillagningen.
- 2** Medan köttet bräserar så tillagas tillbehören.
Stek champinjonerna lätt i smör tills det är genomstekta, krydda med salt och peppar. Skala även smälökarna och stek i smör tills lätt brynt. Tillsätt därefter kalvfond, svartpeppar och sjud tills lökarna är möra men fortfarande håller ihop.
- 3** När köttet är mört och fint så tar du upp det ur grytan. Sila av skyn och låt den reducera, skumma samtidigt av såsen och låt koka ihop tills konsistensen är perfekt och smaken är än bättre. Blanka till sist av såsen med så mycket smör som samvetet tillåter, smaka av sältan och syran och krydda därefter.
Placera åter köttet i grytan tillsammans med svamp och lök. Garnera gärna med lite plockade örter som persilja och timjan.
- 4** Hugg in och kaka med en god balja röpang.