



KÖTT

# Morbergs Boeuf Bourguignon

Kock: **Per Morberg** Tid: **180 min** Portioner: **8**

Det går alltid åt dubbelt så mycket vin som man tror ? oräknat hur mycket kocken drar i sig under tillagningen. Speciellt när man som sig bör lagar grytan en dag i förväg.



Boeuf Bourguignon är från början ett franskt recept på en mustig köttgryta. Maträtten skulle enklast beskrivas som fransk husmanskost och härstammar från regionen Bourgogne. Rätten heter egentligen "bœuf à la bourguignonne" men är mer känd som Boeuf Bourguignon. Boeuf Bourguignon passar perfekt under höst och vinter för både det lilla och stora sällskapet.

## INGREDIENSER



- 1 kg högrev
- 50 g rökt sidfläsk i bit eller fläsksvål
- 1 stor morot
- 100 g små gula lökar eller schalottenlökar, 6-7 st
- 100 g champinjoner
- 2 msk raps- eller majsolja
- 3 vitlöksklyftor
- 0.5 dl ev. vetemjöl

75 cl rödvin  
salt och peppar  
1 tsk strösocker

### **Kryddbukett**

persiljestjälkar  
1 lagerblad  
1 kvist färsk timjan

### **Garnering**

100 g hela smålökar, 6-7 st  
100 g tärnat rökt sidfläsk el bacon  
100 g champinjoner  
0.5 dl hackad persilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Putsa högrevan från eventuella senor och fett och skär den i 4 cm stora tärningar.
- 2** Skär fläsket i grova skivor. Hetta upp en gryta, gärna av gjutjärn, lägg i fläsket och låt det smälta.
- 3** Skala moroten och lökarna och skär dem i grova bitar. Dela även champinjonerna i mindre bitar. Lägg ner alltsammans i grytan och bryn det med fläsket.
- 4** Hetta upp oljan i en stekpanna och bryn grytbitarna i omgångar. Lägg ner köttet i gjutjärnsgrutan.
- 5** Skala och krossa vitlöksklyftorna med en stor kniv och rör ner moset i grytan. Pudra eventuellt över mjöl om du vill att grytan ska få en simmigare konsistens. Rör om.
- 6** Tillsätt sedan rödvinet och låt det koka upp. Skumma.
- 7** Salt och peppra och lägg sedan i sockret och kryddbuketten (lagerblad, persiljestjälkarna och timjan). Rör om och låt grytan sjuda långsamt i 1-1.5 timme eller tills köttet är mört. Hit kan du förbereda och sedan låta grytan stå ett eller två dygn.
- 8** Skala lökarna till garneringen. Bryn dem tillsammans med sidfläsket och champinjonerna (dela dem om de är stora). Lägg alltsammans i grytan strax före servering. Strö över den nyhackade persiljan.