

Boeuf bourguignon - en fristende fransk klassiker

Antal
4 personer

Ingredienser

800 g oksekød i store tern, ca. 5 cm
2 spsk. tomatpuré
1 dl mel
4 gulerødder i tern
½ knoldselleri i tern
2 store løg i tern
½ bundt timian
6 laurbærblade
2 bundter bredbladet persille
1 flaske rødvin
½ kg champignon
200 g bacon i tern

Brun kødet af i en støbejernsgryde, så det får en stegeskorpe på hele overfladen, inden det tages op af gryden. Kom i stedet tomatpuréen i, og lad den brænde lidt af for at fjerne noget af dens syreindhold. Placér kødet i gryden igen, og vend det rundt. Nu drysses der mel over, og gulerødder, selleri, løg, laurbærblade og timian tilsættes.

Hæld vinen over og spæd om nødvendigt op med lidt vand el. kalvefond. Lad retten simre i et par timer eller mere, til kødet er mørt. Retten bliver på ingen måde ringere af at få 30 minutter ekstra i gryden, tværtimod.

Smag til med salt og peber og jævn evt. yderligere.

Bacontern og champignon i kvarte stykker ristes sprøde og drysses på retten sammen med persille.

Boeuf bourguignon kan serveres med kartoffelmos, løse ris eller bare godt brød til at dyppe i den kraftfulde rødvinssauce.

