

Vintergryde - med oksekød og grøntsager i mørkt øl

Antal
4-5 personer

Ingredienser

1-1,5 kg oksebov eller tykkam uden ben
3 gulerødder
2 pastinakker
en tyk skive knoldselleri (150-175 g)
6-8 skalotteløg
4 fed hvidløg
Timian kviste og 4-5 persillekviste
ca. 2 spsk. olivenolie
ca. 2 spsk. smør
2-3 tsk. sukker
2-3 tsk. æblecider- eller vineddike
Salt og peber
1 porter
1 bundt persille
1 øko-citron

Skær kødet i store terninger på 5-6 cm. Gør rodfrugterne i stand, og skær dem i grove stykker. Pil skalotteløg og hvidløg. Lad skalotteløgene være hele, men hak hvidløgsfeddene fint.??

Brun kødet i olie i en stegegryde, og tag det op. Kom smør i, og sauter grøntsager, løg og hvidløg i fedtstoffet, og steg det, til farven på blandingen er let gylden. Tilsæt sukker og eddike. Læg kødet tilbage i gryden, krydr med salt og peber, og kom øl, vand, persille- og timiankviste i. Væden skal dække kødet.

Lad retten simre under låg i 1½ -2 timer, eller til kødet er helt mørt. Rør i gryden indimellem. Retten skal nu simre uden låg i yderligere 20-30 minutter, så væsken kan koge lidt ind og blive til en intens og kraftig sauce. Drys friskhakket persille blandet med lidt fintrevet citronskal på retten, og server den med kartoffelmos eller brød til.

