KÖTT

Mustig kött- & rödvinsgryta

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **140 min** Portioner: **6**

Vad sägs om en mustig köttgryta? Njut av dofterna som sprider sig i hemmet medan den puttrar på spisen. Servera gärna med hemgjord potatismos som suger upp alla fantastiska smaker!

140

INGREDIENSER

900 gram högrev
150 gram sidfläsk
5 deciliter rödvin
1-2 deciliter vatten
2 matskedar tomatpuré
1 stycken stor gul lök
1 stycken stor palsternacka
1 stycken stor morot
10 stycken champinjoner
1-2 stycken vitlöksklyfta
15 stycken syltlökar
1.5 stycken köttbuljong
2 stycken lagerblad
10 stycken hela kryddpepparkorn
10 stycken hela vitpepparkorn
10 stycken hela svartpepparkorn
10 stycken hela rosepepparkorn
salt
smör till stekning
3 matskedar brun maizena till redning
Garnering
persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i cirka 3 centimeter stora bitar. Dela sidfläsken i mindre bitar. Skala och tärna morot, palsternacka och lök. Mortla kryddkornen.
2. Bryn köttet och tillsätt kryddblandningen och salt. Tillsätt fläsk och de tärnade grönsakerna. Bryn en stund. Tillsätt tomatpuré och rör om ordentligt.
3. Tillsätt vin, vatten, lagerblad och buljong. Låt sjuda i cirka 2 timmar under lock. Rör om några gånger under tiden.
4. Dela champinjonerna på mitten och fräs i smör och finhackad vitlök. Skölj syltlöken i vatten.
5. När det är cirka 30 minuter kvar innan grytan är klar, tillsätt champinjonerna och syltlöken. Tillsätt maizena och låt sjuda några minuter till önskad konsistens. Servera med potatismos och hackad persilja. Njut av middagen!