



KÖTT

Baconlindad oxbringa i rödvin

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **300 min** Portioner: **4**



Det här är min version av en klassisk italiensk maträtt som kallas Brasato al Barolo som kommer från regionen Langhe. Lägg till tid för 10 timmars marinering.

Rätten passar perfekt till krämig polenta eller potatismos ringlat med god sås från grytan. Baconet lindat runt köttet ger rätten en extra djup och mustig smak. Jag vet att vi alla är besatta av att göra saker snabbast möjligt men det finns fördelar med långsam tillagning. Denna rätt är ett bra exempel på varför.



INGREDIENSER

1.5 kg oxbringa
750 ml barolo el chianti rödvin
6 st lagerblad
12 st baconskivor
2 tsk färsk timjan
4 msk smör
1 st rödlök, delad i 6 klyftor
4 st morötter, skurna diagonalt i 7 cm långa bitar
2 st fänkål, delade i 4 delar

6 st selleristjälkar skurna i 10 cm långa bitar
8 klyftor vitlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Marinera oxbringan i vinet med lagerblad i 8 - 10 timmar i kylskåp.
- 2** Stek baconskivorna i en stekpanna på medelvärme. Stek dem försiktigt då de inte ska vara knapriga. Lägg de lätt stekta baconskivorna åt sidan och lämna kvar fettets i stekpannan.
- 3** Ta upp oxbringan ur vinet, spara marinaden. Höj värmen i stekpannan med baconfettet och när det är rejält varmt, bryn köttet runt om med hjälp av en tång eller gaffel, några minuter på varje sida.
- 4** Placera det brynta köttet i en ugnssäker gryta och låt det svalna ett par minuter. Strö timjan på båda sidor av bringan. Linda baconskivorna runt steken och säkra dem med köksgarn.
- 5** Värm ugnen till 150°C.
- 6** Smält smöret i stekpannan tillsammans med det resterande baconfettet. Bryn lök, morötter, fänkål, selleri och vitlök i ca 5 minuter för att få lite fart på smakerna. Häll grönsakerna med stekfettet och resten av vinmarinaden över och runt oxbringan. Täck grytan med lock eller folie och börja den långsamma tillagningen.
- 7** Tillaga oxbringan i 3.5 till 4 timmar. Vänd steken och rör om i grönsakerna en gång i halvtimmen. När den är klar ska oxbringan vara så mör att du kan skära igenom den med en sked. Ta bort köksgarnet och lagerbladen. Skeda grönsakerna över köttet och servera!