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 "b?uf 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 högreven 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 gjutjärnsgrytan.
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.