

Boeuf bourguignon a la CuisineK

1 kg skært godt oksekød i tern (klump eller inderlår)

125 g mager bacon (kan udelades)

4 gulerødder

Salt og peber

4 løg eller 8 små

2 fed hvidløg

25 g smør

2 spsk olivenolie

Evt 2 dl cognac

1 flaske god rødvin fra bourgogne

Suppevisk: laurbær, 2-4 nellike, 1 stilk timian, persille, 1 nellike



Kød lægges i lage med rødvin, laurbær, hakkede hvidløg og alm løg, timian, peber, 1 hakket gulerod. Helst natten over.

Kødet duppes tørt med køkkenrulle, og skæres i tern. Bacon skæres i strimler. Krydr med salt og peber.

Gulerødder, løg og hvidløg skæres i grove stykker. Varm smør og olie i en cocotte eller stegegryde, brun først bacon, dernæst kødet, og til sidst grønsagerne.

Drys med mel, kog evt. af med cognac, og hæld den resterende vin ved. Kog op, og skum af. Læg suppevisk i gryden, og lad det simre til det er helt mørt. Ca 2- 2½ time. Serveres med pasta, kartoffel & rodfrugtmos, kogte kartofler eller groft nybagt brød. Og naturligvis et rigtig godt glas rødvin. Fra Bourgogne forstås.

Velbekomme!