



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. februar 2023

Hovedret

Oksegryde med rødvin og grøntsager (4 personer).

Ingredienser: 600 g oksekød i tern, 3 rødløg, 4 fed hvidløg, 2 spiseskefulde paprika, 3 spiseskefulde hvedemel, 2 deciliter rødvin, 1 dåse hakkede tomater, 1 spiseskefuld engelsk sauce, 5 dl oksefond, 1 potte timian, 2 laurbærblade, 250 g champignon, 300 g små kartofler, 4 gulerødder, salt og friskkværnet peber.

Fremgangsmåde:

Oksekødet duppes tørt med et stykke køkkenrulle, og brunes i to omgange i en stegegryde, så det får stegeskorpe. Krydr med salt og peber og læg til side.

Rødløg hakket meget groft (skæres ud i grove stykker), hvidløg hakkes ligeledes groft, og sautes let i en god klat smør, uden at tage for meget farve. Det tager 3-4 minutter.

Tilsæt så paprika og hvedemel, vend det rundt og kom rødvin ved. Lad det tykne, og tilsæt så hakkede tomater, engelsk sauce, oksefond og bladene fra en god dusk timian. Eller brug en spiseskefuld tørret timian, det er også okay.

Kom kødet tilbage i gryden. Kom laurbærblade ved, læg låget på og lad nu oksegryden simre ved svag varme i to timer.

Et kvarter før de to timer er gået, børstes champignon rene for jord, skæres i kvarte og svitses grundigt på en varm pande.

De små kartofler deles i kvarte, mens gulerødder snittes i mindre skiver.

Når champignonerne er svitset godt af, kommes kartofler og gulerødder på panden, og det hele sautes et par minutter yderligere.

Hæld det så ned i stegegryden, vend rundt, læg låget på igen og lad nu din oksegryde simre yderligere en time, så kartofler og gulerødder koges helt møre.

Smag oksegryden til med salt, friskkværnet peber og eventuelt lidt sukker.

Den lækre oksegryde serveres straks som den er, og gerne med et stykke kærnemælksbrød (grovbrød) til.

