

M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2026

Forret

Langtidssimret oksegryde (6 personer).

Ingredienser:
1 – 1,2 kg oksekød i tern (fx bov eller klump), smør/olie til stegning, 3 løg, 4 – 5 fed hvidløg, 2 spsk. hvedemel, 1 spsk. tomatpuré, 2,5 dl rødvin, 2 tsk. rødvinseddike, 1 liter oksefond/bouillon, 1 ds hakkede tomater, 1 tsk. worcestershiresauce, 1 tsk. sukker, 2 laurbærblade, friske krydderurter (fx en lille håndfuld frisk timian og persille eller tørrede urter, 2 stilke bladselleri, 3 gulerødder, 250 g champignon, ½ kg kartofler, salt og peber.

Sådan gør du:



Dup kødet tørt på et rent viskestykke eller køkkenrulle, krydr med salt og peber og brun ad flere omgange i en stor gryde. Sæt til side og kog evt. gryden af med en smule af rødvinen, som hældes over oksekødet.

Hak løg og hvidløg og svits i samme gryde i fedtstof i cirka 5 minutter, uden at det tager farve. Kom kødet tilbage i gryden, tilsæt hvedemel og rør grundigt. Tilsæt tomatpuré, rødvin, rødvinseddike, fond/bouillon, hakkede tomater, worcestershiresauce, sukker, laurbærblade og tørrede eller friske krydderurter. Ved brug af ovnfast gryde eller stegeso sættes gryden i en 150 grader ovn. Alternativt kan man lade den simre stille og roligt under låg på komfuret. Lad det simre en times tid, inden grøntsager tilsættes.

Skræl gulerødder og skær i grove stykker, skær champignon i kvarte og snit bladselleri. Kom i gryden og lad det hele simre endnu en time, inden kartofler i grove tern tilsættes. Lad det hele simre endnu en times tid, eller indtil kød og kartoffeltern er møre. Den samlede kogetid er cirka 3 timer. Smag til med salt og peber.

Servér fx med en god råkostsalat.