



Boeuf Bourguignon (oksekød i rødvin)

Boeuf Bourguignon er en fransk klassiker (fra Bourgogne), der findes i mange varianter. Her får du min version, som jeg er særlig glad for, fordi den altid lykkes og smager virkelig godt. Dette er slow food. Kødet marineres natten over i vin og simrer i timer, indtil det er helt mørt. Nydes gerne med en Bourgogne rødvin til.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: natten over + 45 min + 2 timer
Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 kg oksekød (inderlår eller klump) skåret i tern, 5 x 5 cm
- 200 g bacon skåret i stykker
- 250 g champignon, rensat og halveret
- Olivenolie til stegning
- 2 spsk. mel
- ½ liter god oksefond /oksebouillon
- 1 glas perleløg, drænet
- Evt. lidt Maizena til at jævne med
- Salt og friskkværnet peber

Marinade:

- 1 flaske rødvin
- 1 tepose med krydderurter: 10 kviste persille, 5 kviste timian, 2 kviste rosmarin, 1 laurbærblad, 7-8 enebær, 7-8 hel peber, 4 nelliker
- 2 fed hvidløg, hakkede
- 2 løg i store tern
- 2 store gulerødder i store skrå skiver
- 1 tsk. sukker
- 2 spsk. olivenolie

Tilbehør: brasede kartofler eller kartoffelmos

Pynt: friskhakket persille



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône
Clos St. Antonin
Rhône, Frankrig
Varenr. 1551536



Châteauneuf-du-Pape
Clos St. Antonin
Rhône, Frankrig
Varenr. 1502436



Barbera d'Alba Superiore, Volupta
Bosco Agostino
Piemonte, Italien
Varenr. 2351236



Langhe Nebbiolo, Rurem
Bosco Agostino
Piemonte, Italien
Varenr. 2350836





Fremgangsmåde

Aftenen før:

Kom alle ingredienser til marinaden i en stor skål og tilsæt kødternene. Dæk skålen og sæt den i køleskabet natten over eller mindst 10 timer.

På dagen:

Tag kødet op af marinaden. Si marinaden og sæt både væsken, grøntsager og posen med krydderurter til side - hver for sig.

Svits bacon i en stor tykbundet gryde nogle minutter, kom champignoner i og svits, til de er gyldne. Hæld bacon- og champignonblandingen i en skål og sæt til side.

Dup kødet godt tørt og brun få stykker ad gang i olie på den varme stegegryde. Tilsæt kødet og grøntsagerne fra marinaden. Svits i nogle minutter, da det er med til at give den god smag. Drys melet på og rør forsigtigt rundt.

Hæld væsken fra marinaden og oksefond i gryden. Kom også teposen og perleløg i. Sæt låg på og lad simre i mindst 2 timer på lav varm, eller indtil kødet er mørt. Rør af og til.

Når kødet er mørt, smag saucen til, og jævn evt. lidt mere med Maizena rørt ud i lidt kold vand. Kom bacon og champignoner i og varm igennem uden låg.

Stil gryden på bordet og drys persillen over retten, når den serveres på tallerkenen.