Boeuf bourguignon (Fransk kjøttgryte med rødvin)

Ingredienser



♥ 1 kg oksekjøtt (gjerne høyrygg, se tips)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 150 g bacon
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 3 dl kjøttkraft
♥ 4 dl rødvin (gjerne rød Burgund)
♥ 2 laurbærblad
♥ 2 ts tørket timian
♥ 10-15 småløk (delikatesseløk)
♥ 250 g sjampinjong
♥ 2 ss smør
♥ 4 gulrøtter
♥ en kvast frisk timian
♥ kvernet salt og pepper

Potetstappe:
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt, helst mandelpoteter)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Servering:
♥ frisk persille

Fremgangsmåte

Start med å dele oksekjøttet i terninger (ca. 4 x 4 cm). Brun kjøttbitene i olje i en stekepanne på høy varme, slik at de får god stekeskorpe (stek i flere omganger så det ikke blir for fullt i stekepannen). Krydre kjøttbitene med litt salt og kvernet pepper mens de steker. Flytt kjøttbitene over i gryten etter hvert som de blir stekt.

Hakk løk og hvitløk og skjær bacon opp i mindre biter. Ha dette i stekepannen sammen med en god klatt smør. La løken og bacon surre i det smeltede smøret på middels varme til løken har blitt gyllen og baconet stekt. Bland stekte kjøttbiter, løk og bacon med tomatpuré, kjøttkraft, rødvin, laurbærblad og tørket timian.

Ha det hele i en gryte og rør sammen. Sett på lokket og la gryten koke opp. Slå ned varmen på platen og la gryten småkoke / trekke under lokk i ca. 1,5 time (se tips).

Rens småløk og del eventuelt noen av dem på midten. Vask sjampinjong og del dem i biter. Smelt smør i en stekepanne og stek småløk og sopp så de får litt farge. Ha dette deretter i gryten sammen med gulrøtter, som er skjært i tykke skiver, og frisk timian.

La gryten småkoke i ytterligere 45 - 60 minutter. Smak til med kvernet salt og pepper på slutten av koketiden.

Potetstappe:

Lag potetstappen mens gryten koker. Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt. NB! Ikke ha salt i vannet.

Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet. Mos de varme potetbitene med en potetstamper, som jeg bruker her, eller bruk en potetpresse. NB! Ikke bruk stavmikser (det kan gi seig potetstappe).

Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter.

Varm opp melken og ha den i stappen mens du rører godt. Smak til potetmosen med salt.

Servering:

Server kjøttgryten varm med hjemmelaget potetstappe ved siden av.

Pynt med litt fint hakket persille.

Tips

♥ Bruk helst en fruktig rødvin fra Burgund når du lager en Boeuf bourguignon. Det kan gjerne være en god Pinot Noir eller Cabernet Sauvignon. Du trenger ikke å være bekymret for alkoholen fra rødvinen i gryten, for den forsvinner gjennom den lange kokingen, så det er ikke problem å servere maten til barn.

♥ Det er også godt å ha rødvin i glasset ved serveringen, men dette vil selvfølgelig da bare kunne gis til de voksne som vil ha alkohol til maten.

♥ Jeg liker å bruke høyrygg til denne type kjøttgryter. Siden det er meningen at gryten skal småkoke over lang tid, vil kjøttbitene bli veldig møre. Beregn minst 2,5 timer småkoking til sammen, og det gjør ikke noe om det blir 3 timer. Følg med på gryten innimellom slik at temperaturen på platen er riktig. Pass på at gryten ikke koker for kraftig, for det vil gjøre at kjøttet avgir for mye væske og blir tørt. Gryten skal bare så vidt småkoke / syde slik at kjøttet trekker i den varme væsken over lang tid.

♥ Noen tilsetter litt hvetemel eller maisenna for å tykne gryten, men jeg pleier ikke å bruke det, og synes det ikke er nødvendig når gryten skal koke så lenge og serveres sammen med potetstappe / kokte poteter, som tar til seg mye av sausen. Tilpass i stedet tykkelsen på gryten ved å ta av lokket på slutten av koketiden hvis du vil ha den tykkere slik at væske fordamper. Spe med vann dersom du synes gryten er for tykk.

♥ Hjemmelaget potetstappe er deilig tilbehør. Alternativt kan du bruke kokte poteter og/eller godt brød og smør.

♥ En annen berømt, fransk gryte fra Burgund (som også lages med rød Burgund) er **Coq au vin**. Oppskrift kommer snart her på Det søte liv, og det er bare å glede seg. □□ En italiensk kjøttgryte med rødvin finner du her: **Spezzatino di manzo (Italiensk kjøttgryte med rødvin**). Se også oppskrift på kjempegod, ungarsk **Gulasj - som gryterett**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boeuf-bourguignon-fransk-kjottgryte-med-rodvin