

Boeuf bourguignon med bacon og gulerødder

1 kg okseklump (kalv)
100 g røget bacon i et helt stykke
300 g gulerødder
3 løg
50 g smør til stegning
salt og friskkværnet peber
3 spsk hvedemel

Skær kødet i store tern på ca. 5 x 5 cm.
Skær bacon i små tern på ca. 1 x 1 cm.

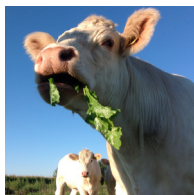
Skræl gulerødderne, og skær dem i grove stykker.
Pil løgene, og skær dem i tykke både.

Smelt smørret i en tykbundet gryde, og brun kødet ad flere omgange. Krydr med salt og peber. Læg det brunede kød til side på en tallerken, og lad gryden være varm.

Steg løg, gulerødder og bacon i gryden, til baconen er sprød. Kom oksekødet tilbage i gryden. Drys med mel, tilsæt hakket hvidløg, og vend godt rundt. Tilsæt cognac, og lad det bruse af. Hæld rødvin i gryden, og læg krydderbuketten ned i gryden. Skru ned for varmen, og læg låg på gryden.

Lad retten småkoge i mindst 1½ time, men meget gerne længere. Server med kartofler.

Når bøfferne er færdig-grillet, lægges de på grillristen, væk fra gløderne. Lad dem hvile i 5 minutter inden servering.



Smagen af det gode liv
– oksekød fra Gulager