

Braiseret oksekød i rødvin

Ingredienser (4-6 pers)

1 kg oksetykkam eller bov - krydderibuket (timian, rosmarin, persille, laurbærblade) - 6 fed hvidløg (skåret i halve) - 10 hele peberkorn - 2-3 dl rødvin - 1 dl cognac - 6 skalotteløg - 3 gulerødder - 2 pastinak eller persillerødder - smør og olivenolie til stegning - salt & friskkværnet peber - 100 g røget bacon/ brystflæsk - 1 ds flæde tomater - 2 spsk. Tomatpuré - 1 spsk. Vineddike - 2 dl vand.



Skær kødet i store tern, og kom det i en stor skål med krydderibuketten, hvidløg og peberkorn. Hæld vin og cognac ved, og lad det marinere natten over i køleskabet..

Gør grøntsagerne klar og skær dem i grove stykker. Steg de, let i smør og olie i en stor gryde og krydr dem med salt & peber. Tag dem op.

Si marinaden fra kødet og gem den til senere brug. Brun kødet i gryden i olie ad flere omgange, så kødet steger og ikke koger. Tag kødet op og steg baconen.

Kom kødet tilbage i gryden sammen med tomater, tomatpuré, hele marinaden og vand. Lad kødet simre under låg i 1 god times tid.

Tilsæt grøntsagerne, krydr med salt & peber og steg videre i endnu 1 time, til kødet er mørt og lækkert.

Fjern krydderibuketten og server med et drys hakket persille på toppen.



Nyd med et godt glas kold øl.

VELBEKOMME!!