

## BOEUF BOURGUIGNON

### Ingredienser:

6-8 personer forarbejde 30 min - kogetid 90-120 min

1,5 kg okseinderlår el. oksetykkam

150 gr Ålbæks tørsaltet bacon

Cognac til flambering

2 løg

2-3 skalotteløg

2-3 fed hvidløg

2 gulerødder

1 porre en suppevisk, af persille-  
stilk, timian, laurbærblad

20 små løg (jeg bruger frosne eller  
på glas)

250 g champignon

1 flaske god rødvin, gerne Bour-  
gogne

smør

olivenolie

citronsaft

mel

salt og peber

**TILBEHØR: et godt madbrød**

### Sådan gør du:

Okseinderlåret trimmes for fedt og sener, skæres i ca. 3x3 cm tern. Bacon, skæres i tern og steges gylden i en smedjensgryde i en sjat olivenolie og tilsvarende mængde smør. De må ikke blive for sprøde.

Tag dem op af gryden og sæt dem til side.

Rul kødet i mel lige inden stegningen. Brun kødet af flere omgange godt på alle sider, og tilsæt salt og friskkværnet peber.

Et portvinsglas cognac hældes over, og man flamberer, til flammerne er døet ud. Tag kødet op af gryden, og sæt også det til side. Gentag indtil alt kødet har fået samme tur.

Så tager man de hakkede løg, skalotteløg og hvidløg, samt gulerødderne og porren som er skåret i mindre stykker, og bruner det hele i lidt ekstra olie og smør i gryden. Kødet og flæsketerningerne tilsættes sammen med en suppevisk. Derefter hældes den gode rødvin i – gerne den samme som man vil drikke til retten – samt oksebouillon, til det dækker kødet i gryden. Gem ca. 1 dl rødvin. Skru ned til svageste blus, og lad retten simre stille under tætsluttende låg i ca. 1,5 –2 timer.

De små løg brunes i en kasserolle i lidt smør og et drys sukker. Tilsæt resten af rødvinen, og damp dem næsten møre for svag varme.

Champignoner renses, skæres ud i halve eller kvarte alt efter størrelse og sautes i lidt smør og smages til med salt, peber og lidt citronsaft.

Når kødet er mørt, tages suppevisken op, og man smager sovsen til. Hvis man ønsker det, kan man jævne med en smule maizena rørt op i lidt af skyen, men den må ikke blive for tyk.

Løg og champignoner tilsættes og varmes igennem, og ved servering drysser man med rigeligt hakket persille.