

Boeuf Bourguignon

Til 4 personer

800 - 1000 g vel hængt oksekød (gerne inderlår) I 4 cm tern
2 spsk. hvedemel
1 løg i store tern
1 stor gulerod i 1 cm stykker
1 stor spsk. koncentreret tomatpure
4 dl oksefond/bouillion
32 perleløg pillede eller 16 skalotteløg
1 spsk. smør
150 g champignoner i kvarter
2 spsk. hakket hvidløg
240 g røget bacon, skåret I tern eller
bjælker
2 spsk. friskhakket persille
10 sorte peberkorn
ca. 1½ Itr. rødvin af god kvalitet
3 spsk. cognac
Salt efter smag

Vend kødet I melet og brun det i smørret - evt af flere omgange. Brun løg (almindelig løg og hvidløg) og gulerod i gryden. Hæld kødet tilbage I gryden og tilsæt tomatpuré.

Tilsæt derefter peberkorn, oksefond/bouillion, vin og lad retten simre i 1 time.

Efter en 1 time tilsættes perleløgene/skarlotteløgene, baconen og champignonerne og retten simrer yderligere ½ time.

Til sidst smages retten til med salt og cognac.

Persillen hakkes og bruges til pynt.

God arbejdslyst og velbekomme