

Köttgryta á la Bourgeoise Berglund

(Översättning: Köttgryta på Familjen Berglunds vis)

Detta är ett eget recept som jag gjort.

ca 750 g fransyska eller annat benfritt nötkött, tärnat i ca 3x3 cm
2 st Morötter, skivad
2 st Gula lökar, tärnad
0,5 dl kinesisk soja
1 tsk timjan (eller efter eget val)
5 st enbär korn
7 st svartpeppar korn
Vitpeppar malen
Salt
1 st köttbuljong tärning (mal ner med fingrarna)
3 dl vatten (eller så att köttbitarna nästan precis täcks)
1-2 vitlöks klyftor (eller vitlökspulver efter behag)
2 dl rödvin (eller 2dl matlagningsvin)
2 st lagerblad
5 dl matlagningsgrädde "mini" (mängd och typ av grädde efter eget behag)
5 msk vetemjöl (om du vill att såsen ska bli lite tjockare)
Oliver

Servera till:

Kokt potatis

Svartvinbärs gele

Porter Öl, alt. ett fylligt rött vin

Bryn köttet i margarin i en stekpanna tills det fått bra färg runt om. Krydda köttet med salt och vitpeppar, häll sedan köttet i grytan.

Fräs lök och morot i pannan och häll sedan fräset i grytan och vispa ur pannan med lite vatten och häll i grytan. Tillsätt vatten i grytan så att grytbitarna nästintill täcks med vatten.

Tillsätt buljongtärningen, soja, vitlöken, rödvinet och kryddorna. Smaksätt med lite salt. Låt allt få sjuda under lock i ca 1 timme, eller tills köttet blivit mört och saftigt och dragit åt sig av kryddorna.

Ta grytan från värmen när köttet är mört å fint, det ska nästan smälta i munnen. Tillsätt vetemjöl i grädden och vispa ner grädden i skyn, tillsätt mängd grädde tills önskat resultat uppnåtts.

Låt sedan det hela koka i 3-5 minuter och dra sedan av grytan från plattan. Tillsätt oliverna. Låt grytan stå i ca 10 minuter med locket på så att köttet får dra åt sig lite mer av alla kryddor.

SMAKLIG MÅLTID...!!!

Tips: Gryta smakar otroligt gott efter att ha fått stå i kylen i ca 1 dagar, då har smakerna gossat ihop sig ännu mer och köttet fått en fylligare smak.

Grytan går också att frysa i 2-3 månader. Men vem vill lämna en så god gryta i frysen så länge :-)