Höstgryta med grönsaker

Jonny · 2024-11-05



Förberedelsetid

Förbered.: 20 min. Tillagning: 2 tim 15 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 Personer

Description

Härlig och go gryta med brytbröd.
Färska grönsaker och mör biff som långsamt får puttra
skapar här en varm och näringsrik familjemiddag.
Har lagt upp den i Crock pott med rödvin tillsatt, klicka nedan
Höstgryta med vin och grönsaker i Crock pott
Här nedan hittar du snabb bakade baguetter
Snabb baguetter

Ingredienser

- **700** g bog, högrev eller Grytbitar av nöt
- **2** msk vetemjöl
- **2** msk olivolja
- **8** dl oxbuljong
- **1** msk rödvinsvinäger
- **350** g skalad pärllök
- **3** skivade selleristjälkar eller 1 gul lök
- **4** grovhackade morötter
- **2** lagerblad
- **2** timjankvistar
- **450** g skrubbad och delad färskpotatis
- **2** dl rödvin eller efter brhov och smak
-

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 175 °C.
2. Skär bort överflödigt fett från köttet. Skär sedan köttet i bitar. ca 2,5 cm. Vänd köttbitarna i vetemjöl tills de har täckts ordentligt runt om.
3. Hetta upp hälften av oljan i en stekpanna och lägg i hälften av köttet. Bryn köttet runt om. Ta upp köttet ur stekpannan med en hålslev och för över till en ugnsfast gryta. Hetta upp resten av oljan i stekpannan och bryn resten av köttet. Ta även upp det köttet och lägg det i grytan.
4. Vispa ner buljongen, lite i taget, i stekpannan och skrapa botten på stekpannan med vispen så att alla smaker blandas med buljongen. Koka upp, vispa ner vinägern, vinet och häll buljongen över köttet.
5. Blanda ner lök, selleri och morötter i grytan. Tillsätt lagerblad och timjankvistar och lägg på ett tättslutande lock. Sätt in grytan i ugnen och låt koka 1 tim. Lägg i potatis och låt koka ytterligare 1 tim. Ta upp lagerblad och timjan och servera direkt från grytan.
6.
7. --- Tips ---
8. Billigare styckningsdelar som tex bog är perfekt i grytor som ti