

# Röda grillviner som klarar biffen.

Grillsäsongen är här! folk o folk tipsar om hur du grillar rött kött och vad du ska dricka till.



Att grilla vår föda över öppen eld har vi gjort sedan stenåldern, och det verkar vara starkt rotat även i den moderna människan. Det är få människor som inte äger och nyttjar någon variant av grill eller öppen eld nu när vädret tillåter.

När du grillar entrecôte eller annat rött nötkött är första steget att köpa in biffen. Vår rekommendation är att titta noga på köttet i affären. En enkel regel är att om köttet ser slapt ut så smakar det inte så så gott. Ful mat kan aldrig smaka gott eftersom vi först smakar med ögat och sist med tungan. Du vill ha en lyster i färgerna och vacker fettmarmorering. Det är brytningen mellan fett och kött som gör entrecôte ljuvlig. Snåla inte, men undvik också det dyraste. Familj och rätt vänner på middagen är mycket viktigare om du ska njuta av måltiden.

Hetta upp grillen maximalt. Den ska var glödhet. Pensla köttet med matolja som fixar hög värme. Olivolja och smör tål sällan riktigt höga temperaturer. Salta och peppra. Lägg på biffen på gallret och vänta. Pilla inte på köttet utan låt grillen göra jobbet i två minuter på varje sida. Dra bort köttet från glöden och sätt på locket på grillen i några minuter. Gör i ordning grönsaker och annat som du vill ha till. Håll upp vinet och förbered allt på matbordet. Precis innan servering hettar du upp steken igen i någon minut. Ät och njut!

## Men vad skall vi välja för viner till?

Det beror naturligtvis väldigt mycket på vad, när och hur vi grillar och vad vi har för tillbehör. Men vi försöker här att lämna lite matnyttiga råd och rekommendationer.

Huvudregeln när man kombinerar mat och vin är att lätt mat skall mötas med lätta viner och kraftig mat med kraftiga viner. Vad det gäller kött är det lätt att utvisa om det är en lätt eller kraftig råvara. Ju mörkare köttet är i färgen desto kraftigare är det i smak och karaktär. Vad det gäller ljust kött som kyckling och fläskkött kan man både välja kraftigare vita, rosé och lättare röda efter tycke och smak. Ta dock hänsyn till valda tillbehör. Här följer några prisvärda och smakrika alternativ till rött kött.



### Ravenswood Lodi Old Vine Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

139,00 kr

---

Ravenswood har sloganen "No Wimpy Wines" och det säger mycket. Vinerna ska vara lika kraftfulla och bra som attityden hos vinmakaren Joel Peterson och hela hans team. Den här Zinfandeln har en välbalanserad och fyllig smak av mogen frukt och örter. Mjuka tanniner och sammetslen, relativt lång eftersmak med inslag av söta frukter, mörk choklad och kryddor.



## Nederburg The Brewmaster Bordeaux Blend

Systembolagsnummer: 72986

199,00 kr

---

Ingår i serien "The Heritage Heroes" som är handgjorda viner av hög kvalitet där man hedrar personer som genom historien har haft stor betydelse för Nederburgs utveckling och framgång. Vinet är smakrikt med bra komplexitet och balans mellan faten och fruktighet. Tanninerna är mogna med en finkornig struktur. I eftersmaken återkommer de mörka frukterna, faten, kaffet och kryddigheten.



## Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

159,00 kr

---

Tack vare att druvorna kommer från 5 vingårdar i Washington som har olika höjd över havet, mikroklimat och jordmån får vinet en utmärkt nyansrikedom. Smaken är fruktig med mogna tanniner och vinet har en bra balans och smakintensitet.

### Testa dessa grillade rätter:



#### Italiensk Bistecca Fiorentina med saltkokt delikatesspotatis.

Bistecca Fiorentina är en klassisk italiensk köträtt som tillagas väldigt enkelt och där köttet står i centrum.

**Läs mer**

---





## Grillade lammracks med parmesancreme och örtpotatis.

Grillade lammracks med parmesancreme är perfekt att bjuda på till midsommar! Får du parmesancreme över är den god att dippa chips i senare.

[Läs mer](#)

---



## Smakrik grilltallrik med ugnsbakad blomkål och västerbottenmajo.

Linnéa tipsar om en läcker grilltallrik med biff, grillade grönsaker, ugnsbakad blomkål och västerbottenmajo som pricken över i.

[Läs mer](#)

---



## Helgrillad flankstek med örter.

Flankstek är en enkel kött detalj att lyckas med. Tänk bara på att skära den tvärs över muskelfibrerna. Om du skär den utmed fibrerna blir den seg

**Läs mer**

---