

# Fyllig Boeuf Bourguignon till höstmiddagen.

Denna klassiska gryträtt står sig från år till år. Med sin lätt rökta karaktär från sidfläsket passar det bra att servera tillsammans med ett vin som har samma lite rökiga känsla.



8-10

Nötkött

Grytor

## Ingredienser:

1 1/2 kg högrev eller ytterlår  
200 g fläsk med svål  
2 msk smör  
2 gula lökar  
1 1/2 tsk salt  
2 krm mald svartpeppar  
3 msk vetemjöl  
6 dl rött vin  
5 dl mörk köttbuljong, oxbuljong  
2 msk tomatpuré  
4 kvistar torkad timjan  
2 lagerblad  
2 vitlöksklyftor  
15-20 små steklökar  
400 g champinjoner  
färsk timjan att garnera med

### Gör så här:

1. Skär köttet i ca 3x3 cm stora bitar. Bryn köttet i smör i omgångar i en stekpanna. Salta och peppra.
2. Lägg över köttet i en stor gryta.
3. Skär av fläsksvålen och lägg ner i grytan. Skala löken och fräs i lite smör och tillsätt till grytan.
4. Pudra över mjölet och rör om. Häll på vin och buljong. Tillsätt tomatpurén.
5. Gör en bukett av timjan och lagerblad och knyt ihop med ett steksnöre och lägg i grytan. Tillsätt finhackad vitlök.
6. Låt koka upp och sjud därefter i ca 90 minuter. Tillsätt ev lite mer vatten. Rör om då och då.
7. Skala och bryn steklökarna i stekpannan med smör. Häll på lite vatten mot slutet och låt dem koka mjuka. Fräs champinjoner, dela på de som är stora. Skär fläsket i tärningar.
8. Lägg allt i grytan och koka upp, ta bort svålen.
9. Garnera med färsk timjan och servera med kokt potatis.



Spara i lista

## CHILL OUT Red Blend South Africa

Systembolagsnummer: 2052

79,00 kr

---

Precis som boeuf bourguignon har det här vinet från Sydafrika en lite rökig ton. Druvorna Pinotage, Cinsault och Cabernet sauvignon gör vinet medelfylligt med fruktig smak och inslag av björnbär och vanilj.



Spara i lista

## Plaisir de Merle Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 71631

199,00 kr

Ett exklusivare alternativ att servera i glaset till denna boeuf bourguignon. Även detta vin kommer från Sydafrika, men här är druvan enbart Cabernet Sauvignon. Smaken är medelfyllig med bra smakintensitet och mogna, sammetsmjuka tanniner. Fin smaklängd och vi finner toner av svarta vinbär, björnbär, ceder, kryddnejlika, mörk choklad och vanilj.

### Se också



### Högrevs gryta med rotsaker, syrad grädde och rosmarinstekt brysselkål

En mustig gryta där högrev fått koka tills ingen kniv behövs för att dela köttet och som innehåller allt från en rejäl skvätt vin till syrad grädde.

[Läs mer](#)





## Mustig Coq au vin med krämigt potatismos.

Linnéa gör en klassiker från det franska köket men med sin egen lilla twist.

[Läs mer](#)

---



## Pappa al Pomodoro.

Pappa al pomodoro, tomatsoppa med bröd i, är nästan omåttligt populärt både i och utanför Italien. Laga den så förstår du varför. Recept och vintips.

[Läs mer](#)

---



## Grillad rådjursfilé med krossad örtpotatis och rostad majs.

Linnéa bjuder på underbart god grillad rådjursfilé med örtekrossad potatis, vitlökssmör, rostad majs och smörstekt sparris.

[Läs mer](#)

---

