

Högrevs gryta med rotsaker, syrad grädde och rosmarinstekt brysselkål.

Utanför fönstret försöker solen förgäves gå upp medan en tjock dimma har lagt sig som bomull över trätopparna. Det är oktober och hösten är här, på riktigt. Om det inte vore för mörkret så är hösten ändå mig kär. Det gör mig inget att skyarna är gråtunga. Jag tycker om årstidernas växling och variation. Nu åker raggsockor, vantar och mössor fram. Jag letar fram recept på mustiga grytor och värmande gratänger samtidigt som blöta barnstrumpor hängs upp på tork. Till middag blir det just en mustig gryta. Där högrev fått koka tills ingen kniv behövs för att dela köttet. En gryta som innehåller allt från en rejäl skvätt vin till smakrika rotsaker och ett par deciliter syrad grädde. För den gör hela skillnaden. Jag lovar!

Jag serverar rosmarinstekt brysselkål och ett gott bröd till min gryta. Men det går såklart fint att koka potatis att ha till, eller ett gott rotfruktsmos!



4



1H 45MIN

Gryta

Nötkött

Högrevs gryta med rotsaker

Ingredienser:

700 g högrev
smör

100 g små steklökar
2 dl rött vin
4 lagerblad
3 msk oxfond
ca 1 liter köttbuljong
200 g palsternacka
100 g persiljerot
200 g morötter
2 msk vetemjöl
2 msk vatten
2 dl syrad grädde
150 g kastanjechampinjoner
salt & peppar

Gör så här:

1. Skär ner högreven i grytbitar. Bryn i omgångar med en klick smör i en gryta.
2. Skala lökarna och lägg ner dem hela i grytan tillsammans med allt kött. Slå på rött vin och lägg i lagerblad och oxfond.
3. Slå på buljong så att det täcker köttet. Låt koka under lock tills köttet är mörkt. Minst 1 timme men gärna längre.
4. Skala och dela palsternacka, persiljerot och morot i stavar. Låt koka med de sista 20 minuterna.
5. Rör ut vetemjålet i lite vatten och red av grytan. Tillsätt ev mer köttbuljong. Häll i grädden. Låt allt koka upp och koka tills såsen tjocknar.
6. Stek champinjonerna i en separat stekpanna. Tillsätt svampen i grytan och smaka av med salt och peppar.

Rosmarinstekt brysselkål

Ingredienser:

500 g brysselkål
olivolja
1 msk honung
3 kvistar färsk rosmarin
flingsalt

Gör så här:

1. Koka brysselkålen tills de mjuknat.
2. Hetta upp olja i en stekpanna och lägg i de förkokta brysselkålen tillsammans med honung och färsk rosmarin. Låt steka tills brysselkålen fått fin färg. Smaka av med salt.
3. Servera din högrevsgryta tillsammans med stekt brysselkål och ett gott bröd.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore

Systembolagsnummer: 5353

119,00 kr

Till höstgrytan på högrev passar ett glas Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore. Ett kryddigt vin med smak av vanilj, körsbär, blåbär, örter och lakrits.

Utskrift