

Köttgryta med chorizo, vitlök och rökt paprika.

En bra receptsamling med olika sorters köttgrytor är alltid bra att ha. Här har jag drömt mig bort till ett soligt Spanien och smaksatt min gryta med chorizo, vitlök, rökigt paprikapulver och tomat. Sen tillsatte jag även lite vita bönor vilket jag tycker ger en härlig smak och fyllighet till grytan. Men är inte vita bönor din grej så går det såklart bra att hoppa över dom! Välj en korv med hög kötthalt och massor av smak, då är hälften av smakerna i hamn redan där.

Hur länge grytan behöver koka, det beror helt enkelt på vilken sorts kött du väljer. Men jag tycker de flesta grytor mår bra av att stå och puttra en extra stund på spisen. Och allra godast blir de nästan dagen efter. Så varför inte förbereda maten i god tid och sedan njuta av lyxen att maten är klar- och smakar himmelskt.



6

Grytor

Fläskkött

Nötkött

Köttgryta:

Ingredienser:

300 g chorizo

4 vitlöksklyftor

500 g nötkött i bitar

2 msk paprikapulver
torkade örter, gärna timjan
250 g gul steklök
400 g konserverade tomater
3 dl köttbuljong
2 dl rött vin
230 g vita bönor
2 tsk majsstärkelse
2 msk vatten
salt & svartpeppar

Gör så här:

1. Slanta korven. Skala och finhacka vitlöken. Stek i en gryta.
2. Tag ur korvbitarna och vitlöken ur grytan och bryn sen köttbitarna i samma gryta. Lägg tillbaka korv och vitlök.
3. Pudra över paprikapulver och torkade örter.
4. Skala steklöken och ha i den tillsammans med konserverade tomater, buljong och vin. Låt allt småkoka under lock tills köttet känns mört.
5. När köttet är mört, tillsätt vita bönor.
6. Rör ut lite majsstärkelse i vatten och ha i grytan. Koka upp och smaka av med salt och peppar.
7. Servera med nykokt ris.

Vin till köttgryta med chorizo:



Spara i lista

Antaño Crianza

Systembolagsnummer: 74825

59,00 kr

Till grytan rekommenderar vi denna moderna Rioja som till hundra procent är gjord på Spaniens främsta druva, Tempranillo. Vinet har inslag av både röda och mörka frukter där körsbär, hallon och röda plommon dominerar både i doft och smak. Det uppvisar en tydlig fatkaraktär och behaglig kryddighet i form av peppar och lakrits.



Spara i lista

Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Denna kryddiga rioja passar också fint till köttgrytan. Smaken skänker tydlig kryddighet och karaktär från faten som samsas på bästa sätt med solmogna frukter och bär, torkade örter och en stadig syra. Vinet har en bra balans och eftersmakens längd är mycket tillfredsställande.

Du kanske också är intresserad av:



Snabblagad lövbiffsgryta.

Grytor och långkok hör hösten till men det är inte alltid tiden finns för att ställa till med långkok. Här plockar vi fram lövbiffen som inte behöver koka så länge för att köttet ska bli mört och underbart gott!

[Läs mer](#)



Gryta med spanska smaker.

Linnéa har denna vecka gjort en spansk köttgryta med varma smaker.

[Läs mer](#)



7 läckra tapas och vintips.

Visste du att ordet tapas från början kommer av verbet tapar, som betyder täcka över. Man täckte över vinglasen med små fat, för att undvika flugor i vinet.

[Läs mer](#)



Vegansk boeuf bourguignon.

En vegansk boeuf bourguignon där grytan får sin mustighet från belugaliner, kastanjechampinjoner och rotfrukter.

Läs mer

Utskrift