# Burgundisk köttgryta

Burgundisk köttgryta, eller Boeuf Bourguignon, är en fransk och mustig köttgryta med smak av bland annat rödvin, vitlök, syltlök, bacon, champinjoner och franska kryddor.

Ingredienser

Portioner: 



* 1 kg grytbitar av nöt
* 2 msk smör (extra till stekning)
* 1 msk tomatpuré
* 2 msk vetemjöl
* 1/2 dl balsamvinäger
* 2 dl kalvbuljong (koncentrerad fond + vatten)
* 1/2 flaska rödvin (à 75 cl)
* 2 paket bacon (skivad à 140 g)
* 200 g champinjoner
* 2 vitlöksklyftor
* 1 burk syltlök (à 275 g)
* salt
* nymalen peppar

Bouquet garni

* 1 bit morot
* ett par timjankvistar
* ett par persiljekvistar
* 2 lagerblad
* steksnöre
* 1 dl grovhackad persilja

Så här gör du

Bra att veta när du ändrar antalet portioner

Detta recept är gjort för 6 portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Bryn köttet i smör i omgångar tills det fått fin färg på alla sidor.
3. Hetta upp lite smör i en gryta. Tillsätt köttet. Salta och peppra generöst. Rör ner tomatpuré och låt fräsa med ett par minuter. Strö över mjölet och blanda väl.
4. Häll på balsamvinäger och låt koka ihop i ett par minuter. Tillsätt kalvbuljong och rödvin. Sänk värmen och sjud.
5. Strimla baconet. Skär champinjonerna i kvartar. Grovhacka vitlöken. Häll av spadet från syltlöken. Bryn bacon, champinjoner och vitlök lätt i en het stekpanna i smöret.
6. Tillsätt baconblandningen och syltlök i grytan och rör om försiktigt.
7. Knyt ihop timjan, persilja och lagerblad, som en liten bukett, på en morotsbit med en bit steksnöre. Vänd ner den i grytan.
8. Sätt på ett lock och ställ in i ugnen på mellersta falsen. Ugnskoka i ca 1 1/2 timme eller tills köttbitarna blivit härligt möra. Servera med kokt potatis.