

Burgundisk köttgryta i CrockPot

Jonny · 2024-09-30



Förberedelsetid

40 min förberedelse, kör tid 7 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

6 personer

Description

Burgundisk köttgryta i CrockPot är som sagt en klassiker som passar utmärkt på hösten, vintern och början av våren. Den Burgundiska köttgrytan kan även tillagas i en ugnsfast gryta i ugnen på 175°C i 2 timmar. Den kan också tillagas på spisen på låg värme i 2-3 timmar.

prova mitt Focaccia bröd: [Länk: Nybakat Focaccia bröd](#)

Ingredienser

- 1 kg fransyska eller högre
- 2 paket bacon
- 250 g små gula steklökar
- 3 vitlöksklyftor eller 2 solo vitlökar
- 3 stänger blekselleri (kan uteslutas)
- 3 - 4 morötter
- 1 stor burk hela champinjoner eller färska i bitar
- 7 dl rödvin
- 2 dl vatten
- 3 lagerblad
- 1 kruka persilja
- 1 msk torkad timjan
- salt, peppar

Instruktioner

1. Ansa köttet från hinnor och skär det till mindre bitar. Behåll gärna det hårda fett. Skär baconet till centimeterstora bitar. Koka upp en kastrull med vatten och lyft av från plattan. Lägg i de små steklökarna några minuter så är de enklare att skala. Hacka vitlök, selleri och morötter.
2. Starta CrockPoten i Sauté-läget med högsta effekt och ha lite olja i botten av grytan. Vänta tills CrockPoten piper när den är lagom varm.
3. Alt. bryn i stekpanna med lite olja.
4. Lägg i lite kött och bacon i taget och vänd runt det så att det får yta. Krydda runt om. När det är brynt, flytta det till ena änden av CrockPoten, alt. stekpannan och ha i mer kött att bryna vid sidan av.
5. 3. Ställ om CrockPoten till slow cook på låga (low) temperaturen i 6-7 timmar. Ha ner alla grönsaker, hela skalade smålökar och hela champinjoner. Slå på vin, vatten och ha ner lagerblad. Klipp i hälften av persiljan, smula i torkad timjan, salta och peppra. Låt grytan gå i 6-7 timmar. Servera med kokt potatis och klippt persilja.