



Langtidssimret oksegryde på oksebov (til mange)

Med Bondegaardens store udskæringer af oksebov med ben kan man lave en lækker oksegryde til 8-10 personer.

- 1** Tør kødet af med et viskestykke eller køkkenrulle. Skær scener og ben fra og skær kødet i mundrette tern. Gem benet – det skal koge med senere.
- 2** Krydr kødet med salt og peber og brun det i smør ved jævn varme i en stor, tykbundet gryde.
- 3** Sæt kødet til side og svits løg og hvidløg forsigtigt i det resterende fedtstof. Tilsæt evt. ekstra smør.
- 4** Kom kødet tilbage i gryden og vend det omhyggeligt med melet. Tilsæt tomatpuré, rødvin, rødvinseddike, fond/bouillon, hakkede tomater, Worcestershiresauce, sukker, laurbærblade, timian og persille. Rør rundt, læg benet i, og lad det simre ved lav varme under låg i en time. Hold øje med bunden.
- 5** Tilsæt gulerødder, champignon og bladselleri. Rør rundt med jævne mellemrum i den næste time.
- 6** Tilsæt kartoflerne og giv det den sidste time, til kartoflerne er, som du ønsker dem.
- 7** Fjern benet, smag til med salt og peber og server med et drys frisk persille på toppen og et godt brød/flute at dyppe i væden.

INGREDIENSER

- Ca. 2 kg** oksebov med ben i tern
- 100 g** smør til stegning
- 4** løg, groft skårede både
- 4-8** fintskårne fed hvidløg
- 3 spsk.** hvedemel
- 1 lille ds.** tomatpuré
- 3 dl** rødvin
- En sjat** rødvinseddike
- 1 liter** oksefond/bouillon
- 2 ds.** hakkede tomater
- En sjat** Worcestershiresauce
- 1 tsb.** sukker
- 4** laurbærblade
- 1 dusk** frisk timian
- 1 dusk** frisk persille (gem lidt til topping)
- 3 stilke** bladselleri i mundrette stykker
- 4** gulerødder i grove stykker
- 250 g** champignoner i kvarte
- 800 g** kartofler i mundrette tern