

Dyrebov Bourguignon m/ rodfrugtmos

Ingredienser

1 kg bovked
200 g bacon
3 gulerødder i skiver
4 skalotteløg i tern
1-2 fed hvidløg hakket
1 porre i skiver
1 suppevisk af laurbær og timian
300 g champignon
1 flaske rødvin
2 dl kalvefond
Mel -Smør / klaret smør
Citron
250 g. perleløg
Salt og peber.

Rodfrugtmos:

300 g kartofler
300 g kålrabi
300 g selleri
Mælk
Smør
Salt
Peber

Tilberedning

Soigner dyreboven for sener og fedt og skær den i stykker af 2x2 cm, som vendes i mel. Skær bacon i tern, og steg det i en stor gryde, evt. støbejern sammen med oliven olie og smør eller klaret smør. Når baconen har fået farve uden, at blive helt sprøde tages de op.

Brun kødet fedtstoffet fra baconen på alle sider. Tag kødet op og sauter grøntsagerne til de gyldne. Hæld vinen ved (på nær 1 dl.), lad alkoholen fordampe, hvorefter kalvefonden tilsættes sammen med suppevisken.

Lad det hele simre i 2½ -3½ time, eller indtil kødet falder "lidt" fra hinanden.

I mellemtiden ordnes løgene, såfremt de ikke var købt frosne, og champignonerne. Champignonerne sautes hårdt på en pande med lidt smør i. Løgene brunes i en gryde, hvor der tilsættes lidt sukker. Hæld derefter rødvinen ved, og lad denne fordampe.

Inden servering tilsættes løg og champignon retten.

Kartofler og rodfrugter skrælles og skæres i stykker, og koges møre uden salt.

Rodfrugter og kartofler knuses til en grov mos.

Tilsæt smør og mælk.

Smag til med salt og peber.

