

Oksegryde med rødvin

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

400-500 g oksekød i tern

Lidt olie

Lidt smør

2-3 gulerødder

1/2 knoldselleri

2 pastinakker

2 løg

2-3 spsk. hvedemel

En smule paprika

Ca. 1/2 flaske rødvin

1-2 l vand

Lidt salt og peber

Evt. madkulør

Tilbehør: Kartoffelmos

Beskrivelse

Kødet brunes hårdt af i blandingen af olie og smør. Skær grøntsagerne i grove stykker og brun dem af i samme gryde. Vend det hele sammen og krydr med salt, peber og paprika.

Drys et par spiseskefulde mel i gryden og vend rundt. Kom rødvin halvt op omkring kødet og grøntsagerne i gryden, og kog det halvt væk.

Dæk det hele med vand og læg låg på. Lad det hele simre i ca. 1 time eller til kødet er helt mørt. Smag til med salt og peber. Tilsæt evt. lidt madkulør. Server oksegryden med kartoffelmos.