



RØDVINSBRAISERET NAKKEFILET

Fra Gourministeriet

8 PERSONER | 4 TIMER

JEG ELSKER DEN HER SLAGS SIMREMAD, HVOR DER VIRKELIG ER TID TIL AT LADE SMAGENE UDVIKLE SIG.

DEN MØRE, LANGTIDSBRAISEREDE NAKKEFILET I EN FYLDIG RØDVINSSAUCE MED SVAMPE, BACON OG URTER SMAGER HELT FANTASTISK OG GIVER EN SKØN DYBDE.

PERFEKT TIL WEEKEND, GÆSTER, ELLER NÅR DET BARE SKAL VÆRE LIDT EKSTRA GODT I HVERDAGEN.

TIP

DU KAN OGSÅ LAVE RETTEN MED SVINEKÆBER – BEREKN 2-3 STK. PR. PERSON ALT EFTER STØRRELSE.

INGREDIENSER

2,2 KG NAKKEFILET

25 G SMØR

250 G BACON, I TERN

350 G SVAMPE, I SKIVER ELLER
KVARTE

400 G SKALOTTELØG, PILLET

6 FED HVIDLØG, I SKIVER

3 SPSK TOMATKONCENTRAT

3 SPSK HVEDEMEL

5 DL RØDVIN

6 DL OKSEBOUILLON

5 KVISTE TIMIAN

2-3 KVISTE ROSMARIN

300 G GULERØDDER, I SKIVER

1 HÅNDFULD BREDBLADET PERSILLE,
HAKKET

MAIZENA + KOLDT VAND

OLIE TIL STEGNING

PAPRIKA

SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER

SÅDAN GØR DU

PUDS KØDET FRI FOR SENER OG STØRRE STYKKER FEDT, OG SKÆR DET I 8 LIGE STORE STYKKER.

VARM EN STOR GRYDE OP, OG BRUN KØDET GODT PÅ ALLE SIDER I EN GOD SJAT OLIE. KRYDR MED PAPRIKA, SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER. LÆG KØDET TIL SIDE PÅ EN TALLERKEN.

SMELT SMØRRET I GRYDEN, OG STEG BACONEN GYLDEN. TILSÆT SVAMPENE, BRUN DEM GODT, OG STEG LØG OG HVIDLØG MED, TIL LØGENE ER KLARE. VARM TOMATKONCENTRATET MED I ET MINUTS TID.

RØR MELET I, HÆLD RØDVINEN OVER, OG LAD DET SIMRE I 5 MINUTTER, INDEN KØDET LÆGGES TILBAGE I GRYDEN, OG BOUILLONEN OG URTEBUKETTEN TILSÆTTES.

LÆG LÅG PÅ, OG LAD RETTEN SIMRE I 3 TIMER VED SVAG VARME. RØR ET PAR GANGE UNDERVEJS.

TAG URTEBUKETTEN OP, OG FJERN EVT. LIDT AF FEDTET FRA TOPPEN. HÆLD GULERØDDERNE I, OG JÆVN SAUCEN MED EN SMULE MAIZENA RØRT OP MED KOLDT VAND. LAD RETTEN SIMRE, TIL GULERØDDERNE ER MØRE.

VEND TIL SIDST HAKKET PERSILLE I RETTEN, OG SMAG TIL MED SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER.

SERVERINGSFORSLAG

KARTOFLER, RIS, KARTOFFELMOS, RODFRUGTMOS