

# Boeuf Bourguignon

Til 4 personer

800 - 1000 g vel hængt oksekød (gerne inderlår) I 4 cm tern  
2 spsk. hvedemel  
1 løg i store tern  
1 stor gulerod i 1 cm stykker  
1 stor spsk. koncentreret tomatpure  
4 dl oksefond/bouillion  
32 perleløg pillede eller 16 skalotteløg  
1 spsk. smør  
150 g champignoner i kvarter  
2 spsk. hakket hvidløg  
240 g røget bacon, skåret I tern eller  
bjælker  
2 spsk. friskhakket persille  
10 sorte peberkorn  
ca. 1½ Itr. rødvin af god kvalitet  
3 spsk. cognac  
Salt efter smag

Vend kødet I melet og brun det i smørret - evt af flere omgange. Brun løg (almindelig løg og hvidløg) og gulerod i gryden. Hæld kødet tilbage I gryden og tilsæt tomatpuré.

Tilsæt derefter peberkorn, oksefond/bouillion, vin og lad retten simre i 1 time.

Efter en 1 time tilsættes perleløgene/skarlotteløgene, baconen og champignonerne og retten simrer yderligere ½ time.

Til sidst smages retten til med salt og cognac.

Persillen hakkes og bruges til pynt.

God arbejdslyst og velbekomme