Donals köttgryta med stout

Av: Donal Skehan Från: Mitt kök

13 ingredienser | **2 h**



Foto: TV4

Mustig köttgryta med guinness och selleri. Lättlagad, sköter sig själv på spisen.

Ingredienser

6 portioner

1-2 msk rapsolja
1 kg nötkött, i mindre bitar
1 gul lök, hackad
2 morötter, grovhackade
2 selleristjälkar, grovhackade

2 klyftor vitlök, tunt skivade
1,5 dl köttbuljong
50 cl stout (t ex. Guinness eller Murphys)
salt
svartpeppar
1 lagerblad
30 g vetemjöl
potatis, till servering

Gör så här

Hetta upp oljan i en stor gryta och bryn köttet i två omgångar, vara noga med att alla bitar får stekyta. Ta bort och ställ åt sidan på en tallrik.

Tillsätt olja och steka sedan lök, morötter och selleri.

Lägg tillbaka köttet i grytan tillsammans med vitlöken.

Häll i buljong, stout, lagerblad och krydda med salt och peppar efter smak. Sjud försiktigt under ca 1,5 timme tills vätskan har reducerats.

Om såsen inte är tillräckligt tjock, häll över vätskan i en mindre kastrull och koka ner den separat, blanda med mjöl över värme om det behövs. Sjud försiktigt tills du har en tjockare sås, slå sedan tillbaka över köttet.

Servera grytan med kokt potatis.