Spezzatino di manzo (Italiensk kjøttgryte med rødvin)

Ingredienser



Kjøttgryte:
♥ 1,5 kg oksekjøtt (gjerne høyrygg, se tips)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 250 g aromasopp
♥ 3 gulrøtter
♥ 2 stangselleri
♥ 3 laurbærblad
♥ liten bunt frisk rosmarin
♥ 9 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 2,5 dl rødvin (gjerne italiensk)
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1 dl vann
♥ kvernet salt og pepper

Polenta med smør og parmesan:
♥ 350 g polenta
♥ 6 dl vann (mengde justeres, se tips)
♥ 1 ts flaksalt (eller mer etter smak)
♥ 80 g smør
♥ 80 g parmesan, revet

Pynt:
♥ 30 g parmesan, revet

♥ frisk timian

Fremgangsmåte

Spezzatino di manzo (Kjøttgryte):
Start med å skjære opp oksekjøttet i store terninger (ca. 4 x 4 cm). Brun kjøttbitene i olje i en stekepanne på høy varme, slik at de får god stekeskorpe (stek i flere omganger så det ikke blir for fullt i stekepannen). Krydre kjøttbitene med litt salt og kvernet pepper mens de steker. Flytt kjøttbitene over i gryten etter hvert som de blir stekt. Kok ut stekepannen med litt vann og ha i gryten slik at du får med den gode smaken fra stekesjyen.

Hakk løk og hvitløk og skjær soppen i mindre biter. Ha dette i stekepannen sammen med litt mer olivenolje. La dette steke i noen minutter på middels varme til løken har blitt gyllen og soppen stekt. Ha dette i gryten med kjøttet.

Rens gulrøtter og selleristenger og skjær disse i grove biter. Ha dette i gryten sammen laurbærblad og frisk rosmarin. Hell over kjøttkraft, rødvin og tilsett tomatpuré. Rør ut hvetemel i kaldt vann. Sil dette over i gryten og rør det hele godt sammen.

Sett på lokket og la gryten koke opp. Slå ned varmen på platen og la gryten småkoke / trekke under lokk i minst 2 timer (se tips). Smak til med kvernet salt og pepper på slutten av koketiden.

Polenta med smør og parmesan:
Ha polenta og vann i en kjele. Visp godt sammen. Kok opp under omrøring og la småkoke mens du rører hele tiden med en sleiv, til du ser at polentaen sveller og tykner som en grøt. Koketiden avhenger av hvor grov polentatype du har og hvor kremet du ønsker å ha den. Jeg kokte polentaen i ca. 30 minutter (se tips). Tilsett mer vann dersom du synes at polentaen blir for tykk.

Ta kjelen av platen. Tilsett smør og revet parmesan. Bland dette inn den varme polentaen slik at både smøret og osten smelter. Visp kraftig i polentaen til slutt for å få den luftig og kremet. Smak eventuelt til med ekstra salt. Ha polentaen i en serveringsskål. Pynt med revet parmesan og litt frisk timian.

Servering:
Server kjøttgryten varm med hjemmelaget polenta eller potetstappe ved siden

av. Pynt med litt frisk timian.

Tips

♥ Bruk helst en god rødvin fra Italia. Du trenger ikke å være bekymret for alkoholen fra rødvinen i gryten, for den forsvinner gjennom den lange kokingen, så det er ikke problem å servere maten til barn.

♥ Det er også godt å ha rødvin i glasset ved serveringen, men dette vil selvfølgelig da bare kunne gis til de voksne som vil ha alkohol til maten.

♥ Jeg liker å bruke høyrygg til denne type kjøttgryter. Siden det er meningen at gryten skal småkoke over lang tid, vil kjøttbitene bli veldig møre. Beregn minst 2 timer småkoking til sammen, og det gjør ikke noe om det blir opp til 3 timer. Følg med på gryten innimellom slik at temperaturen på platen er riktig. Pass på at gryten ikke koker for kraftig, for det vil gjøre at kjøttet avgir for mye væske og blir tørt. Gryten skal bare så vidt småkoke / syde slik at kjøttet trekker i den varme væsken over lang tid.

♥ Som kjøttkraft brukte jeg her 5 dl konsentrert oksekraft og 2 stk chef du fond, kjøtt som jeg løste opp i 4 dl vann. Du kan alternativt bruke bare 4 chef du fond eller 4 terninger kjøttbuljong som du løser opp i 9 dl vann.

♥ Italiensk polenta fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Finnes i snarkokt variant som bare tar noen minutter å koke, og i grovere varianter som må småkoke i opp til 40 - 50 minutter. Følg anvisningen på pakken når du koker polentaen, og husk at du alltids kan tilpasse konsistensen ved å spe på med mer vann underveis i kokingen dersom du synes at polentaen virker for tørr. Jo lenger du lar polentaen koke, jo mindre kornete og mer kremet vil den bli i konsistensen. Det er også veldig godt med **hjemmelaget potetmos** til denne kjøttgryten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spezzatino-di-manzo-italiensk-kjottgryte-med-rodvin