

Boeuf Bourguignon

Som efterlønner går jeg og hygger mig med musik og kokebog samt laver god mad til min kone som stadig er på arbejdsmarkedet. Jeg har dog et lille job som lægdommer i Østre Landsret og det er jeg meget glad for, selv om det er et borgerligt ombud så er det yders interessant og det giver da også en lille skilling. Der er 3 juridiske dommere og 3 lægdommere til de fleste sager hvis der ikke er nævninge så er der 3 juridiske dommere og 12 nævninge. Men som sagt meget interessant.

Bourgogne-gryde er en rigtig gæsteret der tager lidt tid men som rigeligt belønner besværet. Man starter med at brune ca. 150-200 gr. flæsketerninger sprøde i en jerngryde (de skal være godt sprøde) de tages op med en hulske og imedens skæres 1 kg. godt mørt oksekød i tern som til gullasch. Kødstykkerne rulles i en blanding af mel og røget paprika, hvorpå de brunes i fedtet i gryden tilsat yderligere fedtstof (olie eller smør) 1 glas cognac hældes over og antændes. Kød og flæsketerningerne lægges i en jerngryde med tæt låg. 2 Gulerødder, 1 porre og 4 charlotteløg samt hvidløg (efter temperament) hakkes og brunes let for sig selv og kommes derpå i jerngryden sammen med en flaske god bourgogne og så meget god bouillon at det lige dækker. En krydderbuket lægges i og jerngryden stilles nu under låg i ovnen ved 140 grader i 1½ time. Jævnes så med en smørbole og stilles yderligere 2 timer i ovnen. Imedens sautes ca. 20 rensede og hele champignons i smør og citronsaft. ca. 20 charlotteløg pilles og sautes ligeledes og tilsættes et lille glas rødvin og damper møre under låg. Svampe, løg og sky hældes i jerngryden lige før serveringen. Krydderbuketten fjernes og der smages til med salt og peber