

KØDSOVS MED RØDVIN

Den her kødsovs med rødvin har en helt utrolig smagsdybde, som stammer fra den lækre kombination af bacon, oksekød, rødvin og krydderier samt fra tilberedningen i ovnen, der er med til at gøre den ekstra intens og lækker i smagen. Retten kan sagtens laves dagen i forvejen – faktisk bliver den næsten kun bedre af at stå en dag eller to.

•

Til

- 100 g bacontern
- 1 løg
- 1 gulerod
- 2 fed hvidløg
- 500 g hakket oksekød
- $\frac{1}{2}$ tsk rosmarin
- 1 tsk timian
- $2 \frac{1}{2}$ dl rødvin
- 2 ds hakkede tomater
- $\frac{1}{2}$ dl vand
- $\frac{1}{2}$ oksebouillonterning
- salt
- peber
- evt. frisk basilikum

Forvarm ovnen til 185 grader.

Steg baconternene sprøde på en pande ved middelhøj varme. Det er vigtigt, at panden kan tåle at komme i ovnen. Hak imens løg, gulerødder og hvidløg fint, og kom det på panden med den sprøde bacon. Skru ned til svag varme, og lad det stå og stege, indtil løgene er klare uden at have taget farve. Det tager ca. 10-15 minutter. Skub det ud til den ene side af panden, skru op til middelhøj varme igen, og brun det hakkede oksekød godt af. Tilsæt rosmarin, timian og rødvin, og lad rødvinen koge ind til det halve. Hæld de hakkede tomater og vand i panden, og smuldr bouillonterningen udover. Rør godt rundt, og dæk panden til med sølvpapir eller et låg, der kan tåle at komme i ovnen. Sæt

panden i ovnen, og lad den stege videre i 45 minutter.

Tag kødsovsen ud af ovnen, og smag til med salt og peber.

Drys evt. lidt grofthakket frisk basilikum på toppen inden servering.

