

Högrevsgröta **4 PORTIONER**

Lägg köttet i en Dutch oven.

Bitar bacon och lägg det över.

Klyfta lök och vitlök.

Slanta moroten och tärna sellerin.

Lägg grönsakerna runt köttet och håll på tomater och vin.

Lägg i kryddorna.

Grytan skall sjuda på mycket svag värme i 2½ - 3½ timmar. (Värmen regleras med kedjan till trefoten så att grytan inte hänger för nära glöden).

När köttet är färdigt så kan du "dra" isär bitar/dela köttet med hjälp av två gafflar.

Det blir riktigt mörkt och supergott.

Ät grytan så som du känner för – I en källarfranska, till en sallad eller till en pasta med parmesan.

600 g högre

1 pkt bacon

1 stor gul lök

½ vitlök

1 morot

60 gram rotselleri

3 dl rött vin

1 burk plommontomater

1 lagerblad

½ msk timjan

½ msk salt

1 tsk svartpeppar

1 tsk strösocker

