

Millionbøf



4-5 personer

500 g hakket oksekød, kalvekød kan anvendes

3-4 løg

300 g champignon, kan eventuelt udelades

1 dåse hakkede tomater

3 små dåser tomatkoncentrat

5 dl vand

2 okse boullionterninger

2 dl rødvin

5 tsk paprika

3 tsk estragon

5 laurbærblade

½ tsk chili

Salt, peber og eventuelt persille som pynt

Hak løgene groft og svits dem med kødet i en gryde. Dette gøres på høj varme og sørg for, at det ikke brænder på.

Når kødet er gråt og godt findelt tilsættes vand, boullionterninger, tomatkoncentrat, paprika, laurbærblade, estragon, chili, hakkede tomater samt rødvin og det hele røres godt sammen.

Retten står nu under låg og simre 50 minutter. Husk at røre engang imellem.

Skær champignonerne i skiver og tilsæt dem millionbøffen efter de 50 minutter. Retten skal simre yderligere 10 minutter med champignonskiverne. Husk at fjerne laurbærbladene inden servering.

Tilbehør

Frisk pasta, kartoffelmos, makaroni, pastaskruer, ris eller spagetti.

Kilde: Hans-Henrik Topp

19.01.2010