10 Νοεμβρίου 2013

Μοσχάρι κοκκινιστό με πετιμέζι

Ένα απολαυστικό πιάτο για το τραπέζι της Κυριακής.

Υλικά

- 1½ κιλό μοσχάρι (κιλότο ή ποντίκι ή ό,τι μας αρέσει), σε μικρές μερίδες
- 2 μεγάλα κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ
- 4 ντομάτες, ξεφλουδισμένες, περασμένες στον τρίφτη
- 2 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
- 3 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες
- 200 ml κόκκινο ξηρό κρασί
- 100 ml ελαιόλαδο
- 80 γρ. πετιμέζι (σε μπακάλικα αλλά και σε μεγάλα σούπερ μάρκετ) ή 50 γρ. μέλι
- 1 μπαστουνάκι κανέλα
- 1/4 κουτ. γλυκού μπαχάρι, σε σκόνη
- ελάχιστο μοσχοκάρυδο, σε σκόνη
- 1/4 κουτ. γλυκού γαρίφαλο, σε σκόνη
- αλάτι, μπόλικο πιπέρι

Μερίδες 6
Προετοιμασία 15΄
Μαγείρεμα 1 ½ ώρα

Διαδικασία

Σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο βάζουμε το μισό λάδι και σοτάρουμε το κρέας για 4 – 5 λεπτά, ώστε να αλλάξει χρώμα από όλες τις πλευρές. Με τρυπητή κουτάλα τραβάμε το κρέας από την κατσαρόλα, το βάζουμε σε μια πιατέλα και ρίχνουμε στην κατσαρόλα τα κρεμμύδια. Τα σοτάρουμε για 3 – 4 λεπτά, να γυαλίσουν, και ρίχνουμε το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατεύουμε καλά, να αρωματιστεί το λάδι, και προσθέτουμε το κρέας. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε 2 – 3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνουμε τόσο καυτό νερό όσο χρειάζεται, ώστε να σκεπαστεί το κρέας.

Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε τις τριμμένες ντομάτες με τον πελτέ, τη μισή ποσότητα πετιμεζιού και το υπόλοιπο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το μείγμα στο φαγητό που βράζει, ανακατεύουμε, αλατίζουμε και αφήνουμε το φαγητό σε μέτρια θερμοκρασία, σκεπασμένο, να σιγοβράσει για περίπου 1½ ώρα ήμέχρι να γίνει το κρέας. Στα τελευταία 5 λεπτά προσθέτουμε και το υπόλοιπο πετιμέζι και ανακατεύουμε καλά. Αν κατά τομαγείρεμα σωθούν νωρίς τα υγρά, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό. Αν το κρέας έχει μαγειρευτεί και υπάρχει περίσσεια υγρών, το σουρώνουμε και βράζουμε τη σάλτσα μέχρι να πήξει.

Συνοδεύουμε με Πουρέ πατάτας.

Συμβουλή Αν έχετε αρμπαρόριζα στο μπαλκόνι, δοκιμάστε να βάλετε στο φαγητό 1 κλαδάκι (που θα αφαιρέσετε μετά το μαγείρεμα). Θα του δώσει ωραίο άρωμα, ενώ ταιριάζει πολύ και με τον πουρέ.

Συνταγή ΝΤΙΝΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Πηγή: gastronomos.gr