

19 Ιανουαρίου 2020

Μοσχάρι κοκκινιστό κατσαρόλας

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κόκκινο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 3 καρότα καθαρισμένα και κομμένα σε χοντρές ροδέλες 1 εκ
- 3 στικ σέλερι καθαρισμένα και κομμένα σε ροδέλες πάχους 0,5 εκ
- 1 κιλό μοσχάρισιο κιλότο κομμένο σε κομματάκια 5 εκ.

- 2,5 κούπες κόκκινο κρασί
- 8 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι
- 3 μέτριες ντομάτες κομμένες στα τέσσερα



2 ώρες 15 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης



Οικογενειακή
Μερίδα/ες



1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια πλατιά κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι, τα καρότα και το σέλερι για 10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν καλά.
- Προσθέτουμε το κρέας που έχουμε κόψει σε κομμάτια και σοτάρουμε για άλλα 10 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές.
- Προσθέτουμε το κρασί και το θυμάρι, ανακατεύουμε και φέρνουμε σε βρασμό. Περιμένουμε μέχρι να εξατμιστεί στο μισό η ποσότητα του κρασιού ώστε να φύγει το αλκοόλ και να μην πικρίσει το φαγητό μας.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τις ντομάτες και το αλατοπίπερο.
- Βάζουμε καπάκι στην κατσαρόλα και σιγοβράζουμε το κρέας για 2 ώρες περίπου ανακατεύοντας ανα διαστήματα μέχρι να μαλακώσει.

Πηγή: akispetretzikis.com