

## Högrevgryta med rotfrukter

6-8 portioner

1 kg högre  
2 selleristjälkar  
2 gula lökar  
2 medelstora morötter  
4 vitlöksklyftor  
2 burkar krossade tomater  
2 dl vatten (skölj ur burkarna med krossade tomater)  
3 dl rött vin  
2 köttbuljongtärningar  
2 tsk torkad oregano  
1 tsk torkad timjan  
0,5 tsk svartpeppar  
2 tsk salt  
2 msk ketchup

2 pkt bacon  
3 medelstora potatisar  
2 medelstora palsternackor  
1 bit rotselleri  
10 cm purjolök  
3 tsk strösocker  
3 tsk kakao alt. 20 g mörk choklad (kan uteslutas)

Putsa köttet och skär det i 2×2 cm bitar.

Bryn köttet.

Riv morötterna på ett rivjärn och skär selleristjälkarna, gul- och vitlök i mindre bitar.

Lägg ingredienser under i en gryta. Koka på svag värme i ca 90 minuter.

Skär baconen i mindre bitar och fräs i panna.

Skala och skär potatis, palsternacka, purjolök och rotselleri i bitar.

När köttet har kokat i 90 minuter, tillsätt ingredienserna och kokar i ytterligare 15 minuter.

Smaka av med salt och peppar.