

牛肉のぶどう煮



材料

牛もも肉ブロック700g

玉ねぎ2玉(パイナップル無しなら3玉)

じゃがいも2~3個

にんじん1~2本

ぶどうジュース100%砂糖添加していない物750ml(アルコールが大丈夫な方は赤ワインをぶどうジュースの代わりにご使用下さい)

カットトマト缶250g

水400ml

ニンニク小さじ1

ブーケガルニ1つ(写真ではブーケガルニではなく家にある香草を混ぜて使用してます)

コンソメキューブ型2つ~3つ

バター20g(雪印の切れてるバター使用)

インスタントコーヒー100ml(赤ワイン使用時入れない)

お酢50ml(赤ワイン使用時は入れない)

① 醤油大さじ1

① チョコ欠片

① 砂糖大さじ1

① 塩小さじ4分の3

① ケチャップ大さじ2

牛肉を大きめに切る
切った肉をフォークで両面刺して下味で塩コショウを少量振る



ボウルに肉とぶどうジュースを入れる(あればパイナップル5切れ入れる、写真は5切れをさらに小さく切った物です、無ければ玉ねぎの薄切りを1玉分入れる)ぶどうジュースはお肉がヒタヒタになるくらいまで入れます



1時間寝かせる

1時間寝かせたら鍋にボウルの中身に移してブーケガルニ、コンソメキューブ、ニンニク、残ったぶどうジュース、お酢、水を入れて1時間煮込む(火加減は基本中火)



その間にじゃがいもとにんじんと玉ねぎの皮を剥き、じゃがいもは大きめに切ってにんじんも大きめの乱切りに玉ねぎは1つは5mmもうひとつは1cm幅に切る(目安としてなので好みの大きさでも構いません)

ジャガイモとニンジンの水から下茹でして串を刺して抵抗なく刺さればザルに出しておく



5mm幅に切った玉ねぎをバターで炒めておく(バター10グラム)

1時間煮込んだら炒めた玉ねぎとトマト缶、インスタントコーヒー、調味料①入れて30分煮込む(パイナップルを入れた場合は玉ねぎを入れる前にパイナップルを取り出しておくこの時にブーケガルニを取り出す)



その間に1cm幅に切った玉ねぎをバターで炒める(バター10グラム)



30分経ったら炒めた玉ねぎを入れてさらに30分煮込むこの時にニンジンと一緒に入れても入れなくても大丈夫です(写真は入れてます)煮込む時間は合計2時間ですがそれ以上煮込んでもモチロン大丈夫です!煮込めば煮込むほど美味しくなっていきますからね(*ω*)



最後にジャガイモは大鍋に入れてもいいですし小鍋に移して食べる分だけ煮込んでも大丈夫です

皿に移してパセリをふって完成です!



今回は時間がかかって手間もかかる料理ですがクリスマスのメインとして牛肉のぶどう煮にしました！
【これを見て気づいた方もいると思いますが完成したぶどう煮の写真と調理中の写真が違っているのは調理中にアイデアが湧いてしまいアレンジをしてさらに写真を撮り忘れなどミスをしてしまいました。
なので完成の写真はアレンジしたぶどう煮になるので皆さんが作った時は盛り付ける前の物が出来ていると思いますややこしくてすみません(>_<)]
味は好みなどがあるので調味料①のどれかを足したり自分好みの味にしてください(*^^*)
大鍋で作るので残った物をさらに煮込んでいくとお肉が繊維上に解れてくるのでパンの上に解れたお肉とチーズのせて焼いても美味しいですよ😊

次回はデザート系にしようかと思っています(*^^*)
12月20日までには載せれるようにするのでクリスマスはメインとデザートを作って家族や友達、勿論一人でゆったり過ごしながら料理をしてみても如何ですか？
それではまた次回！お楽しみに～(o^^o)