

## Estherhazy

4 personer

500 g skært oksekød (strimler)

5 gulerødder (400 g)

1 Selleri (350 g)

4 porrer (400 g)

40 g margarine

1 bouillonterning

½ kg. Kartoffler (kan udelades)

2-3 dl Creme Fraiche

Skær grøntsagerne i mundrette stykker

- porrer skæres i skiver
- gulerødderne skæres i stænger af ca. 6 cm
- selleriene skæres i tern – lidt større end 1x1 cm

Brun kødet i margarine i en gryde.

Tilsæt ½ dl bouillon + salt og peber

Koges 45 minutter

Tilsæt grøntsagerne + endnu ½ dl bouillon samt salt og peber.

Lad retten koge yderligere 20 minutter.

Kartoflerne koges som alm. kartofler i 20 min. for sig selv.

Tilsæt cremefraiche – de sidste 5 min. - til at "jævne sovsen". Det bliver dog en tynd sovs. Sovsen kan jævnes.

Kom de kogte kartofler i eller server dem ved siden af.

Server evt. brød til.