

7 Ιανουαρίου 2018

## Μοσχάρι στη γάστρα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





### Υλικά Συνταγής

Για τη μαρινάδα

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1.200 γραμ. μοσχάρι χτένι σπάλας  
σπαλομίτα

2 φύλλα δάφνη

1/4 φλ. κρέμα βαλσαμικό

1/4 φλ. ξίδι

1-2 κλαδάκια φρέσκο θυμάρι

1 φλ. κόκκινο ξηρό κρασί

Για το κρέας

1/4 φλ. ελαιόλαδο

6 μέτρια κρεμμύδια

2 σκ. σκόρδο

2 καρότα κομμένα σε φέτες

3 κ.σ. αλεύρι

15 δαμάσκηνα

15 βερίκοκα

15 κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα

3 κ.σ. κρέμα βαλσαμικό

αλάτι

πιπέρι

ρύζι για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Ξεκινάμε από την προηγούμενη μέρα την προετοιμασία για το μοσχάρι στη γάστρα, μαρινάροντας το κρέας. Κόβουμε το μοσχάρι σε μικρές μερίδες και το βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε τα βότανα, το ξίδι, την κρέμα βαλσαμικό, το κρασί και σκεπάζουμε. Αφήνουμε από 4 ώρες έως μια νύχτα στο ψυγείο.

Την επόμενη μέρα, βγάζουμε το κρέας από την μαρινάδα. Φυλάμε στην άκρη την μαρινάδα, θα μας χρειαστεί για το μοσχάρι στη γάστρα. Ταμπονάρουμε το κρέας με απορροφητικό χαρτί να στεγνώσει. Το αλευρώνουμε.

Σε μία κατσαρόλα, ζεσταίνουμε 2-3 κουταλιές από το συνολικό ελαιόλαδο, σε μέτρια φωτιά. Κόβουμε τα κρεμμύδια στα 4 και τα αφήνουμε στο ελαιόλαδο να μαραθούν και να μαλακώσουν για 10 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και τα καρότα. Ανακατεύουμε κι αφήνουμε για 2-3 λεπτά.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ροδίζουμε λίγα λίγα τα κομμάτια κρέατος ώστε να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού. Όσα κομμάτια κρέας είναι έτοιμα τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τα κρεμμύδια.

Προσθέτουμε την κρέμα βαλσαμικού και τέλος περιχύνουμε με την μαρινάδα. Αλατοπιπερώνουμε και μόλις πάρει βράση, σβήνουμε τη φωτιά. Μεταφέρουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε μία γάστρα ή άλλο πυράντοχο σκεύος, σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 1 ώρα και 15 λεπτά.

Αφαιρούμε το σκέπασμα, προσθέτουμε τα κάστανα και τα αποξηραμένα φρούτα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 25-30 λεπτά . Το σερβίρουμε με ρύζι.

Μπορούμε βέβαια εναλλακτικά να σιγοβράσουμε το κρέας στην κατσαρόλα αντί για ψήσιμο στον φούρνο. Να ξέρετε όμως ότι ο φούρνος κάνει τέλεια δουλειά και μελώνει όλα τα φαγητά.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)