

Μοσχάρι με μανιτάρια σε βελούδινη σάλτσα μαυροδάφνης

Το μοσχάρι με μανιτάρια είναι ένα υπέροχο φαγητό για κυρίως γεύμα σε γιορτινά τραπέζια. Το μυστικό είναι στο σιγανό μαγείρεμα μέσα στο κρασί. Η βελούδινη σάλτσα μαυροδάφνης σε συνδυασμό με τα μανιτάρια και το μοσχάρι που λιώνει αρέσει σε όλους!

Τι θα χρειαστείτε

1-1,2 κιλό μοσχάρι ποντίκι ή χτένι

500 γρ μικρά μανιτάρια ή μεγάλα κομμένα σε τέταρτα

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

3 σκελίδες σκόρδο

1/2 ποτήρι κρασί Μαυροδάφνη

1/2 ποτήρι κρασί κόκκινο ξηρό

2 φύλλα δάφνης

4-5 κόκκους μπαχάρι

1 κουταλιά τριμμένο μπαχάρι

2-3 κουταλιές κορν φλάουρ για τη σάλτσα

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

1 κύβος λαχανικών

Μοσχάρι με μανιτάρια σε βελούδινη σάλτσα μαυροδάφνης

Εκτέλεση συνταγής

Σωτάrouμε σε ελαιόλαδο το κρέας, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Μόλις το κρέας πάρει χρώμα το γυρίζουμε και από την άλλη μεριά.

Προσθέτουμε το τριμμένο μπαχάρι, τη δάφνη, τα ολόκληρα μπαχάρια, τη μαυροδάφνη και το κόκκινο κρασί. Προσθέτουμε βραστό νερό και έναν κύβο λαχανικών. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε, να μαλακώσει το κρέας. Ελέγχουμε αν χρειάζεται να συμπληρώσουμε νερό ή ζωμό.

Τα μανιτάρια τα προσθέτουμε στη μία ώρα μαγειρέματος και συνεχίζουμε για μισή ώρα ακόμα, μέχρι το κρέας να λιώνει. Προτείνω να τα βάλετε ολόκληρα.

Διαλύουμε το κορν φλάουρ σε λίγο νερό και το προσθέτουμε στο τέλος του μαγειρέματος. Σε μέτρια θερμοκρασία αφήνουμε τη σάλτσα να δέσει. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο διαλυμένο κορν φλάουρ ακόμα μέχρι να έχουμε την επιθυμητή πυκνότητα στη σάλτσα.

Σερβίrouμε με [πιλάφι](#) ή [βελούδινο πουρέ](#). Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [αγριογούρουνο με δαμάσκηνα σε σάλτσα μαυροδάφνης](#)

Μοσχάρι με μανιτάρια σε βελούδινη σάλτσα μαυροδάφνης

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάrouμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο
- 2 Προσθέτουμε στη συνέχεια το κρέας και το σωτάrouμε και από τις 2 μεριές.-
- 3 Προσθέτουμε το τριμμένο μπαχάρι, τη δάφνη, τα ολόκληρα μπαχάρια, τη μαυροδάφνη και το κόκκινο κρασί.
- 4 Προσθέτουμε βραστό νερό και έναν κύβο λαχανικών.
- 5 Στη μία ώρα-προσθέτουμε τα μανιτάρια και συνεχίζουμε για μισή ώρα ακόμα.
- 6 Διαλύουμε το κορν φλάουρ-σε-μερικές κουταλιές από το ζωμί του φαγητού
- 7 Σιγοβράζουμε λίγο μέχρι να δέσει η σάλτσα.
- 8 Σερβίrouμε με πιλάφι. Καλή όρεξη!