

Μοσχάρι στιφάδο με τέλεια μελωμένα γλυκά κρεμμυδάκια!-Δείτε τον πιο εύκολο τρόπο να καθαρίσετε κρεμμυδάκια χωρίς να κλάψετε! Μια αγαπημένη συνταγή της Ελληνικής κουζίνας που είναι εύκολη αλλά έχει μερικά μικρά μυστικά για να γίνει τέλεια χωρίς να βαραίνει πολύ το στομάχι.

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό κρεμμυδάκια για στιφάδο

1,2 κιλό μοσχάρι ποντίκι ή χτένι

1 στικ κανέλας

2-3 φύλλα δάφνης

2 σκελίδες σκόρδο

3 μεγάλες ώριμες ντομάτες τριμμένες ή 500 ml χυμό ντομάτας

1 ποτήρι κόκκινο κρασί

1 σφηνάκι ξύδι μπαλσάμικο

Κανέλα σε σκόνη

Μπαχάρι σε σκόνη

Ζωμός λαχανικών

5-6 κόκκοι μπαχάρι

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Λίγη ζάχαρη

Για τη μαρινάδα : 1,5 ποτήρι κόκκινο κρασί

2 φύλλα δάφνης

1 στικ κανέλας

Μαρινάρουμε το κρέας σε κόκκινο κρασί με ένα στικ κανέλας και 2 φύλλα δάφνης, τουλάχιστον 2 ώρες ή αν είναι δυνατόν και όλη τη νύχτα.

Το αφαιρούμε από τη μαρινάδα και το ταμπονάρουμε ελαφρά.

Πώς καθαρίζουμε εύκολα τα κρεμμυδάκια! Κόβουμε επιφανειακά τις ρίζες, τα "μουστάκια" των κρεμμυδιών, χωρίς να αφαιρέσουμε καθόλου από το εσωτερικό τραβώντας τα, γιατί αλλιώς στο μαγείρεμα-θα διαλύσουν. Βάζουμε τα κρεμμυδάκια σε νερό που βράζει να ζεματιστούν για 1-2 λεπτά και τα αφαιρούμε. Τα βάζουμε σε σουρωτήρι. Μόλις λίγο κρυώσουν, να μπορούμε να τα πιάσουμε, αφαιρούμε την εξωτερική στιβάδα πολύ εύκολα!

Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε τα κρεμμύδια, να πάρουν λίγο χρώμα. Αφαιρούμε τα κρεμμύδια και σωτάρουμε το κρέας, να πάρει κι αυτό λίγο χρώμα. Προσθέτουμε το σκόρδο σε φετάκια. Σβήνουμε με το ξύδι και το κρασί. Περιμένουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Προσθέτουμε τη ντομάτα και τη ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι, κανέλα και μπαχάρι σε σκόνη, τους κόκκους μπαχάρι, τα δαφνόφυλλα και συμπληρώνουμε με ζωμό να καλύπτει το κρέας.

Μαγειρεύουμε το κρέας σε μέτρια προς σιγανή φωτιά για τουλάχιστον μία ώρα μέχρι να αρχίσει να μαλακώνει. Μετά βάζουμε τα κρεμμυδάκια και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 15-20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν χωρίς να χάσουν το σχήμα τους.

Αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα και τους κόκκους μπαχαριού.

Σερβίρουμε το στιφάδο συνοδεύοντάς το με πατάτες τηγανιτές ή ρύζι.

Καλή όρεξη!

- 1 Μαρινάρουμε το κρέας σε κόκκινο κρασί με ένα στικ κανέλας και 2 φύλλα δάφνης. Το αφαιρούμε από τη μαρινάδα και το ταμπονάρουμε ελαφρά.
- 2 Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε τα κρεμμύδια, να πάρουν λίγο χρώμα.
- 3 Αφαιρούμε τα κρεμμύδια και σωτάρουμε το κρέας, να πάρει κι αυτό λίγο χρώμα.
- 4 Προσθέτουμε το σκόρδο σε φετάκια.
- 5 Σβήγουμε με το ξύδι και το κρασί. Περιμένουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 6 Προσθέτουμε τη ντομάτα και τη ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι, κανέλα και μπαχάρι σε σκόνη, τους κόκκους μπαχάρι, τα δαφνόφυλλα και συμπληρώνουμε με ζωμό να καλύπτει το κρέας.
- 7 Μαγειρεύουμε το κρέας σε μέτρια προς σιγανή φωτιά για τουλάχιστον μία ώρα μέχρι να αρχίσει να μαλακώνει.
- 8 Μετά βάζουμε τα κρεμμυδάκια και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 15-20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν χωρίς να χάσουν το σχήμα τους.
- 9 Αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα και τους κόκκους μπαχαριού.
- 10 Σερβίρουμε το στιφάδο συνοδεύοντάς το με πατάτες τηγανιτές ή ρύζι. Καλή όρεξη!