
HOVEDRET

Kalvetyksteg m. tilbehør

Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 1000 g. *Kalvetyksteg*
- 800 g. *Nye eller små pillekartofler*
- 300 g. *Gulerødder*
- 300 g. *Løg*
- 300 g. *Bønner (frost)*
- 250 g. *Champignon*
- 1 gl. *Perleløg*
- ½ fl. *Gambrinus*
- 3 dl. *Oksebouillon*
- 2,5 dl. *Madlavningsfløde*
- 2 stk. *Laurbærblade*
- 100 g. *Smør*
- Salt og peber*

Fremgangsmåde: Gnid kødet med salt og peber. Pil løgene og snit dem i mindre tern, rens og del champignoner. Brun en klat smør i en stegegryde/pande. Brun kødet på alle sider. Tag kødet op og svits løgene så de tager lidt farve. Læg kødet tilbage i i gryden, tilsæt øl, laurbærblade og halvdelen af bouillon, læg låg på og kog i ca. 15 min., vend så kødet en kvart omgang, kog igen i 15 min. vend på samme måde til kødet har fået en hel omgang. Sæt stegetermometer i og når det viser 65-70°, er kødet færdigt. Tag kødet op og pak det ind i et par lag stanniol.

Steg champignon i en lille gryde, i en klat smør, til de tager lidt farve.

Kom fløden, champignon og resten af bouillon i stegegryden, bland lidt maizena med vand i en sovseryster. Bring saucen i kog og tilsæt jævningen til tykkelsen er tilpas. Smag til med salt og peber.

Kom perleløgene i et dørslag, skyl dem og lad dem dryppe af. Smelt 3 spsk. sukker på en lille pande og lad det smelte, tilsæt så ca. 50 gr. smør og lad det bruse af, kom så løgene i og ryst panden så de bliver ensartede og pænt brune.

Kartofler renses og koges, gulerødder renses, skæres i mundrette stykker og koges. Bønner tilberedes efter anvisning på posen.

Kødet skæres i ca. 1 cm. skiver og anrettes på et fad, sammen med gulerødder, bønner, OG perleløg. Kartofler og sauce i skåle.