

HOVEDRET

Skipperlabskovs

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 8-900 gr. Oksekød (gerne klump)
- 800 gr. Kartoffler
- 2 stk. Bagekartofler
- 300 gr. Løg
- 125 gr. Bacontern
- 5 stk. Laurbærblade
- 20-25 stk. Peberkorn hele
- 1 spsk. Eddike
- 1 ltr. Grønsagsjuice
- Purløg fintklippet til pynt
- 1 gl. Rødbeder
- 4 skv. Rugbrød
- 125 gr. Smør

Fremgangsmåde: Skær kødet i tern på ca. 2 x 2 cm. Smelt 25 gr. smør i en stegegryde/pande. Kom halvdelen af kødet i og brun det let ved god varme. Tag kødet op og kom så resten af kødet i og brun det på samme måde, evt. i lidt mere smør. Brun også baconternene. Kom alt kødet tilbage i stegegryden tilsæt en øl, læg låg på og lad det simre i ½ time.

Skrab kartofler, skræl bagekartofler og pil løgene. Bagekartofler skæres i små stykker, løgene skæres i tynde både. Tag en passende gryde og kom godt halvdelen af grønsagsjuicen i, kom bagekartoffelstykker, løg, laurbærblade, 2 tsk. salt, peberkorn, (laurbærblade og peber i en pose af gazebind el lignende) kødblandingen, eddike og bacon i, hæld evt. mere juice i så kødet bliver dækket, kog det op og lad det simre under låg i ca. 45 min. rør af og til i gryden, kom nu de andre kartofler i og kog videre til de er kogte. Det er meningen at bagekartoflerne skal koge ud (som mos) de andre skal være »kartoffelklumper«. Fjern krydderiposen inden servering og smag til med måske salt og peber.

Rist rugbrødsskiverne, må gerne blive knasende.

Server retten med drys af purløg, rødbeder, rugbrød (med eller uden smør) og en god øl til.