

HOVEDRET

Krondyrsteg m. bagte kartofler

Ingredienser:

- Ca. 1 kg. *Krondyr inderlår*
- 1 pk. *Bacon*
- 1 kg. *Kartofler mellemstore*
- 2-300 gr. *Selleri (evt. m. top)*
- 2-300 gr. *Gulerødder*
- 4 stk. *Løg*
- 0,4 ltr *Bouillon*
- 0,5 ltr *Øl porter el. lignende*
- 2,5 dl. *Piskefløde*
- 50 gr. *Margarine*
- ½ gl. *Tyttebærsyltetøj*

Fremgangsmåde: Fjern eventuelle urenheder på kødet. Kom salt og peber på alle sider af kødet, og gnid det godt ind i kødet. Tag en pande, sæt fuldt knald på, kom 2 spsk. olie på og brun kødet på alle sider, lav en »baconfletmåtte«, pak kødet ind i den, læg derefter kødet i et ovnfast fad, (med den pæne side af måtten opad). Rens selleri gulerødder og løg, skær løg i både og selleri og gulerødder i stykker på max. 2 cm. kom et par spiseskefulde olie mere på kødpanden, kom gulerods/selleri stykker på panden og giv dem 5 min. ved middelvarme, kom så løgbådene ved også og giv den 5 min. mere. Hæld pandens indhold rundt om kødet, smid et par stilke selleritop i, tilsæt bouillon og øl, læg låg på og sæt i ovnen ved 175°. Sæt et stegetermometer i kødet. når det viser 65° tages fadet ud, kødet pakkes ind i et par lag stanniol. Væden gemmes til saucen (gennem et dørslag), rodfrugterne bliver i skålen og holdes varme, mens saucen laves. Smelt margarine i en lille gryde, pisk en meget stor skefuld mel i, kom den gemte stegevæden i lidt af gangen, derefter fløden, lad det koge godt igennem, juster evt. tykkelse med maizena eller måske vand, smag til med salt og peber, kom måske lidt madkulør i. Kartofler vaskes, »øjne« fjernes, (er det gamle kartofler skal de måske skrælles), kom 2 dl. olie, 2 tsk. groft salt og 1 spsk. tørret basilikum i en plastpose, flæk kartoflerne på den lange led, kom dem i posen og bland det hele godt, tag en badepande, fordel posens indhold på den og bag i ovnen (sammen med kødet) til kartoflerne er møre.

Servering: Kødet skæres i godt 1 cm. skiver og lægges på et fad sammen med rodfrugter, (selleritop kasseres). Kartofler på et andet fad/skål, sauce og syltetøj i andre skåle.