



LANGTIDSBRAISERET TVÆRREB MED BAGTE LØG OG KARTOFFEL-ÆBLEMOS RØRT MED OST

(4 - personer)

2 – 2,5 kg shortrib eller tværreb med ben; 2 tsk. saltflager; friskkværnet peber; 3 fed hvidløg; 1 spsk. friske timianblade; 1 lille dåse koncentreret tomatpuré; 1 spsk. hvedemel; 1 kvist persille; ½ flaske rødvin.

750 g bananskalotteløg eller små zittauerløg; 4 – 5 æbler.

5 bagekartofler; 2 store æbler; 150 g friskost (gedeost el. lign.); 1 tsk. saltflager; friskkværnet peber; ½ bundt persille.

Sæt ovnen på 125 grader varmluft. Rids fedtet på toppen af kødet med en skarp kniv, og gnid det med salt, peber, knust hvidløg og timianblade. Læg det i et ovnfast fad, og sæt i ovnen ca. 2 timer.

Hæld fedtet fra, og smør kødet med tomatpure. Drys med mel, læg persillekvisten ved og hæld vinen i bunden af panden. Sæt fadet tilbage i ovnen i endnu 1 time. Øs skyen over stegen med jævne mellemrum den sidste halve til hele time.

Bagte løg/æbler: Pil løgene, og læg dem i en lille bradepande. Bag i ovnen sammen med kødet i 1½ time i alt. Halver æblerne, fjern kernehuset, og bag dem sammen med løgene den sidste halve time.

Mos: Skræl kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Halver æblerne, fjern kernehusene, og skær dem i både. Kog kartofler og æbler møre, ca. 25 min., hæld vandet fra, og damp dem tørre ved laveste varme, 5 min. Mos kartofler og æbler, og rør sammen med friskost. Smag til med salt og peber.

Skysauce: Si skyen fra kødet gennem en sigte over i en gryde, skum fedtet af, kog skyen ind til en jævn konsistens og smag til.

Skær kødet i tykke skiver, ca. 3 – 4 cm, og server med sky, mos, løg og æbler og hakket persille.

Velkomme