

Armsteak i rødvinsslage



4 -5 pers.

2 armsteak

4 dl. rødvin

1 løg (i både) 6 fed hvidløg (snittet). 1 håndfuld frisk timian

Ca. 40g. frisk ingefær(i tern), salt og peber.

Det hele kommes i en pose og lægges på køl .

Dag 2 : Efter et døgn i marinade tørres kødet af og brunes på panden(gem Marinaden)

Marinaden koges af efter kødet

Kødet og marinaden kommes i en Rømergryde

der tilsættes 4 dl. kalvebouillon.

I ovn 2 timer ved 150 grader

Sovs: kødet tages op og skyen fra rømergryden sigtes over i en gryde. Skyen koges op og jævnes med maizena smages til med ribsgele og salt.

Tilsæt evt. lidt fløde

Tilbehør : bagte kartofler med fyld

Sæt kartoflerne ind samtidig med kødet. Efter en time, tages de ud, skæres igennem og indmaden skræbes ud. Mos det med en gaffel og tilsæt lidt cremefraiche, salt, peber. Fyld mosen tilbage i de tomme skaller. I ovn 10 min.



ENEMÆRKET

KALVEPRODUKTION