

ENEMÆRKET

KALVEPRODUKTION

Mexicansk Steg af kalveinderlår



Ingredienser:

1.5-2 kg. Kalveinderlår

Salt, peber og mexicansk krydderi 1 – 2 tsk.

4 løg i både+ 8 hvidløg snittet

1 gl. taco sauce medium stærk

2 ds. Hakkeede tomater

5 laurbærblade

3 dl. cola

1-2 peberfrugter i store tern

4 gulerødder i skiver.

10-20 g. mørk chokolade

½-1 tsk. Sukker og 1 dl. fløde

1-2 chili i halve. medium stærke

Fremgangsmåde:

1. Stegen krydres med salt, peber og mexicansk krydderi og
2. Brunnes på panden på alle sider. Derefter kommes stegen i en rømergryde.
3. Løg, hvidløg, peberfrugt og gulerødder vendes i nogle min på panden.
4. Tacosauce, hakkede tomater, cola, laurbærblade, persille, chili og grønsagerne kommes ved stegen.
5. Det hele stilles i ovn i ca.1,5- 2 timer, til stegen har en kerne temperatur på 62 grader rosa eller 68 grader. gennemstegt.
6. Lad stegen trække i stanniol imedens fiskes laurbær og chilierne op.
7. Det hele blendes og smages til med lidt sukker og evt. lidt mørk chokolade. Kan evt. rundes af med lidt fløde.

Server tacoskaller, pomme frites eller smørristet petitkartofler med persille