

Braiseret kalvekød (4 pers)

Kød

F.eks Kalvetværreb ca 1,5 kg
Groft salt

Krydderier

Brug rigeligt af paprika, peber, spidskommen, ingefær og gerne lidt hvidløg.

Marinade

Ketchup ca. 1 dl
Paprika
Timian
Groft salt
Hvidløg
Brun farin



Tværrebet skæres ud som revelsben, også kaldet Longribs.

Kødet brunes ca. 15 - 20 min med groft salt og krydderier ved 200 gr. i en varm ovn.

Herefter steger kødet i 4 timer under staniol ved 120 gr.

Mix marinaden sammen i en skål. Smør marinaden på kødet og steg yderligere ca. 15 min v. 200 gr.

Serveringstip

Server fx en lækker rodfrugtmos af kartofler, pastinak, persillerod & jordskok, med et drys af frisk persille til, samt en frisk grøn salat



Velbekomme!