

# Kalvespidsbryst m. stegt spidskål

## Mandag 2. marts 2015

### Ingredienser

ca. 1 kilo spidsbryst  
1 mørk øl f. eks. stout.  
1 spsk. timian  
1 spsk. rosmarin  
Smør  
Citronskal og saft af  
1 Økologisk citron  
1 løg  
1 pastinak  
Salt  
Peber

1 stk. spidskål  
Sød chili sovs  
Salt og peber

1 kilo små kartofler

4 skiver rugbrød

### Fremgangsmåde

Svits spidsbryst på alle sider på en varm pande i lidt smør. Læg derefter spidsbryst i et ildfast fad.

Hæld mørk øl over, og krydr med krydderier.

Kom løg og pastinak ved.

Pak fadet med spidsbryst ind i stanniol, så det dækker oversiden og sæt ovnen til 60 grader, og steg i ca. 5 timer.

Vend stegen om.

Derefter hældes evt. mere væde ved og temperaturen hæves til 80 grader.

Efter ca. 2 – 3 timer, mærkes der på stegen, om den ser færdig ud.

Hæld stegeskyen fra, sammen med grønsagerne, de kan evt. blive i saucen og giv spidsbrystet

225 grader i ca. 10 minutter.

Kog stegeskyen ind og jævn evt. skyen.

Kog kartoflerne.

Skær spidskål i strimler og svits på panden i rapsolie eller olivenolie og lidt af fedtstoffet fra spidsbryst.

Når spidskålen er ved at være klar, gives en klat smør og sød chili sovs tilsættes og svitses med et par minutter.

Smag til med salt og peber.

Serveres med kartofler og ristet rugbrød