

Andesteg m. rødkål og brunede kartofler

Mandag 10. november 2014

Ingredienser

1 and ca. 3 kilo
2 tsk. groft salt
friskkværnet peber
3 skrællede æbler i både, fx belle de boskoop
200 g svesker uden sten
3/4 liter vand

Rødkål

1 rødkål ca. 1 kilo
2 spsk. olie
(kan erstattes af f.eks andefedt hvis rødkålen laves til and)
1/4 liter eddike
1/2- spsk. salt
175 g sukker
1½ dl sød ribssaft eller gele

Brunede kartofler

800 gr. små kartofler
100 gr. Sukker
100 gr. smør

Saucen

Andeboullion
1/4 madlavningsfløde
kulør

Fremgangsmåde

Rens, skyl og tør anden. Fjern fjerrester. Klip vingespidser og gump af. Gnid anden udvendigt og indvendigt med salt og peber. Fyld anden med æbler og svesker luk anden med en kødnål.

Læg anden med brystet opad på ovns rist. Kom halvdelen af vandet, vingespidser, hals og indmad (udelad leveren) i ovns bradepande. Læg risten ovenpå og steg anden midt i ovnen. Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt.

Sæt anden i ovnen 15 min. v. 250 gr.

Skru ned til 150 gr. i ca. 4 timer.

Mærk om lårene sidder løst og se om kødsaften er klar. Steg evt. anden færdig. Lad den hvile tildækket i ca. ½ time.

Rødkål

Rødkålen, snittes meget fint, uden stok og de tykke ribber.

Sættes over med eddiken og olie og simrer en lille time.

Tilsæt, sukker og saft eller gele, kog til det er mørt og smag til.

Brunede kartofler

Kartoflerne koges, pilles og afsvales.

Sukkeret brunes på en pande, og når det er skummende og lysebrunt, tilsættes smørret.

Når begge dele bruser op, kommes kartoflerne i.

Panden rystes ofte, anvend derfor en stor pande med rigelig plads. Kartoflerne brunes for svag varme til de er blanke og skinnende.

Sauce

Si skyen op i en gryde, lad det stå til fedtet har samlet sig og skum det fra, drys mel ovenpå fedte og lad det stå til det er absorberet af fedtet.

kog det op tilsæt lidt andeboullion, fløde smag til.

Serveres med hvide kartofler

Tip

Steg anden i god tid lad den afkøle, skær den ud. læg den tæt sammen og varm den under grillen, når den skal serveres