

Mængde:

6 Personer

Ingredienser:

6 skiver dyrehals eller skank skåret i ca. 3cm tykke skiver (ca. 1 1/2 kg)
Hvedemel til panering
ca. 2 tsk. pulveriseret laurbær
ca. 2 tsk. merian
salt, peber
smør/margarine til bruning
2 dl tomatpuré
2 dl hvidvin
1/2 l bouillon (evt. vand + terning)
1 dåse flåede tomater (400 g)

Fremgangsmåde:

Bland krydderierne i melet. Vend skiverne i blandingen, og brun dem på panden i rigeligt fedtstof. Læg dem i et ovnfast fad.

Hæld fedtstoffet fra bruningen, tomatpuré, hvidvin, bouillon og lagen fra en dåse tomater over kødet. Dæk med alufolie og steg kødet i ovnen i ca. 1 ½ time ved 200°.

Grønsagsblanding:

150 g gulerødder
150 g selleri
150 g løg
150 g porre
150 g smør/margarine
salt

Riv gulerødder, selleri og løg groft. Flæk porren på langs og snit den derefter fint. Mos tomaterne fra dåsen. Brun fedtstoffet let i en gryde. Svits de findelte grønsager og lad dem snurre i gryden ca. 10 minutter. Kom lidt salt ved. Fordel grønsagsblandingen over kødet og lad det hele stå i ovnen uden folie det sidste kvarter af stegetiden.

Servér med groft brød og f.eks. risotto eller rodfrugtmos

Rodfrugtmos: Kog og mos 50% bagekartofler og 50% andre blandede rodfrugter tilsæt salt, peber, lidt smør og justering af konsistensen med varm mælk.