

Jarl & Jettes opskriftkort

Kalvehaler

Jeg havde engang i begyndelsen af 80'erne netop indkøbt en ny Skoda 105 til min daværende kone Anne da hendes bror kom på besøg og gerne ville med på en prøvetur, som sagt så gjort, vi satte kursen mod Farum, efter et stykke tid spurgte han om den ikke kunne køre hurtigere. Jo...sagde jeg og prøvede at få den til at rykke men nej, jeg sad og svedte og min højre fod var ved at sove fordi jeg var ved at træde den gennem bunden, jo jo sagde jeg og håbede på at nu måtte der sku' da ske noget, men nej, den kunne og ville ikke mere og jeg måtte finde mig i at høre på hans hån resten af turen hjem.

Få slagteren til at dele den i leddene, puds det værste fedt fra og brun dem i en stegegryde, gerne hvis man har lidt røget spæk som man kan smelte af, tag dem op og brun derefter grøntsagerne f.eks. 3 løg, 2 gulerødder, 1 porre, 5 stilke bladselleri eller ¼ selleri. Men også andre rodfrugter kan bruges alt efter temperament. Når det hele er brunet af, kommes 4 flået og hakket tomater (eventuel fra dåse) i, der tilsættes ½ liter kogt vand 1 porter og 1 alm. pilsner samt 4 blade laurbær, 1 spsk. enebær, 1 tsk. merian samt 4-6 fed hvidløg og lidt salt og 20 hele peberkorn samt hvis man har lidt friske krydderurter (timian, merian o.l.) Det hel småkoger i 3 timer, Smag til med salt og peber, paprika samt balsamico eddike. Man kan eventuelt jævne den en smule, igen efter temperament. Server retten i en varm skål med kartoffelmos til.

Bon appetit

Se foto

Jarl & Jettes opskriftkort

