

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Dagmargryde.

Som barn og ung hvor jeg boede hjemme gik jeg ofte i køkkenet hvor min mor huserede, hun var rigtig god til at lave mad og en af mine yndlingsretter var når hun havde været hos slagteren og fået ham til at lave "Short Ribs" det var hun ekspert til at lave og jeg tror at hvis kong Frederik den 7'ende have levet ville han have ansat hende i køkkenet

Det var nemlig en af kong Frederik den 7' livretter. Den er opkaldt efter den dygtige kokkepige, Dagmar, der herskede i køkkenet på slottet "Rathlousdal" ved Odder i Jylland.

**Tværrebet er et meget fint stykke af oksebrystet. Saver man det ud i små Short ribs (eller får slagteren til det) er tværrebet glimrende til denne ret.**

**1 kg oksetværreb (savet til små Short ribs),**

**40 smør(margarine/olie),**

**6-8 gulerødder,**

**5-6 små løg,**

**2 laurbærblade,**

**1 øl (lys el. hvidt el. alm. øl, alkoholen fordamper under kogningen)**

**3 dl. vand,**

**salt,**

**1 tsk. sukker,**

**persille.**

**Brun kødet godt i en stegegryde.**

**Skær gulerødderne midt over og kom dem i gryden sammen med løg, laurbærblade, øl, vand, salt og sukker. Lad retten simre under låg i ca. 2 timer til benene næsten løsner sig fra kødet.**

**Smag retten til og jævn den.**

**Drys hakket persille over retten og server den med kartoffelmos eller brød til.**

**En kraftig øl og en kryddersnaps er kongeligt tilbehør!**