

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Ovnstegt Oksetværreb

Min storebror Stig var gul spejder og jeg blev derfor ulveunge. Det var jeg i nogle år og var på sommerlejr og weekendture, men jeg havde et problem jeg var mørkeræd og jeg savnede mine forældre når jeg var væk. Jeg nåede aldrig at blive stor spejder, som min bror Stig der både var i indland og udland til store arrangementer bl.a. Jamboree. Men Stig var også én der kom til skade, jeg husker én gang at han var lige ved at hugge sin tommelfinger af med en spejderøkse og måtte på hospitalet i Næstved, jeg erindre også at når han kom hjem efter en længere tur, måtte min mor have ham i blød i badekarret, og skrubbe og skure samt fjerne flåter og hvad han eller havde påført sig, han kunne virkelig gøre sig beskidt! Jo det var en rigtig dreng!

Et godt stykke oksetværreb på ca. 1 til 2 kg fra slagteren, rides på kryds og krydres med salt og peber samt røget paprika.

Gulerødder, porrer, løg og pastinak renses og skæres groft, 2 citronerne skæres i smalle både. Rosmarin, timiankvistene og ca. et helt hvidløg der pilles og deles i fed pilles og stikkes ned mellem urterne. Læg tværrebet ovenpå, hæld $\frac{1}{2}$ liter vand og $\frac{1}{2}$ liter vin ved. Dæk retten med stanniol og stil den i en 110 grader varm ovn i ca. 6 timer. Tag folien af og sæt ovnen på 225 grader i en $\frac{1}{2}$ time, så kødet bliver gyldent. Suppler væsken med vand under stegningen, for væskestanden bør bevares.

Hæld skyen fra, når tværrebet er færdigt, og skum den for fedt. Én deciliter balsamiske eddike koges ind til det halve, og blandes med skyen der eventuelt koges yderligere ind.

Der serveres små nykogte kartofler og stuvet spidskål til Velbekomme!

Jarl & Jettes opskriftkort ©

