



Ingredienser

200 til 250 g

Oksemørbrad pr. person

friskkværnet peber

5 dl Rudolf juleøl

strimler appelsinskal uden den hvide hinde

1 spsk grønne madagaskarpeberkorn

50 g smør

Kartoffelroser

Store skrællekartofler

1-2 spsk fløde

20 g smør

Saucen

1 løg

2 fed hvidløg

100 g champignon

50 g smør

rødvin ½ l.

kalvefond

Salt

Peber

2 dl. piskefløde

Maizena

Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

Marineret oksemørbrad

Fremgangsmåde

1. Fjern hinder og sener fra mørbraden, og drys den med salt og peber. Kom kødet i en pose sammen med øl, appelsinskal og madagaskarpeber
2. Luk posen og lad kødet marinere i køleskabet i ca. 2 timer. Tag kødet op af marinaden (gem marinaden, brug lidt af den saucen) og dup kødet tørt. Gnid oksemørbraden med salt og peber, og brun hurtigt på en stegepande.
3. Sæt et kødtermometer i mørbraden, og sæt den i ovnen. Kødet er medium stegt, når termometeret viser ca. 60 ° C.



Som tilbehør anbefales Svampe, rødvinsauce og kartoffelroser.

Kartoffelroser :

1. Skræl og skær kartoflerne i tynde skiver med en ostehøvl eller mandolin.
2. Sæt kartoffelskiverne på højkant i en lille form (muffinsform), der er godt smurt.
3. Begynd udefra og sæt dem forskudt så de danner en rose .
4. Drys lidt salt og peber, hæld en 1-2 spsk fløde på, pensel med lidt smør på toppen. Bages i ovnen ved ca. 200 ° C i ca. 30 minutter.

Rødvinsauce

1. Løgene pilles og hakkes, champignonerne renses og skæres i tern.
2. Løgene svitses i en pande med smør, herefter tilsættes champignonerne og svitses i 3-4 minutter.
3. Rødvin tilsættes, og det hele koger ca. 5 minutter, så saucen .kom piskefløden i til saucen jævner. kan også bruge lidt Maizena,
4. Smag til med salt og peber.



Anker Porter anbefales til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk