

Oksetykkam i Rømertopf

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 4 t.

Ingredienser

1 kg oksetykkam

salt og peber

margarine til stegning

2 løg

2 fed hvidløg

½ kg gulerødder

3-4 laurbærblade

1 tsk. tørret oregano

3 dl mørk øl, fx stout

5 dl vand

1 okse bouillonterning

maizena

mælk

Beskrivelse

Start med at væde din Rømertopf efter anvisningerne.

Brun oksestegen på alle sider i fedtstoffet. Krydr med salt og peber.

Rens løgene og skær dem i både. Pil hvidløgene og skær dem i tynde skiver.

Skræl gulerødderne og skær dem i grove stykker.

Kom kød og grøntsager i Rømertopfen. Tilsæt laurbærblade, oregano, øl, vand og bouillonterning.

Læg låg på og sæt den i en kold ovn på nederste rille.

Tilbered stegen i ca. 4 timer ved 160 grader. Vend evt. stegen halvvejs.

Efter tilberedning tages stegen op af Rømertopfen og pakkes ind i alufolie indtil servering.

Skyen fra Rømertopfen sigtes over i en gryde og jævnes med fx maizena og mælk. Smag til med salt og peber.

Serveres med kogte kartofler og gulerødderne fra Rømertopfen.