

# Gammeldaws oksesteg

4 pers



## Ingredienser

750 g Oksetykkam uden ben  
25 g Smør  
3 stk. Skalotteløg  
2 stk Gulerødder  
1 dl Rødvin  
2,5 dl Vand  
Et par friske stænger timian  
Kulør  
Jævnner  
Evt. lidt fløde

## Sådan gør du

1. Kødet brunes i en gryde i smør godt og drysses med salt og peber og lægges i en stegesko
2. Løgene skæres i kvarte, gulerødder skrælles og deles i stove og lægges ned til kødet
3. Vand og rødvin hældes ved
4. Kødet steger til det er meget mørt ved 200 grader C. alm. ovn i 2-3 timer
5. Tag kødet op forsigtigt og sigt grøntager og urter fra væsken i en ny gryde
6. Skær kødet og lig det tilbage i stegesko
7. Smag sauce til og jævn hvis nødvendigt (der kan evt. tilsættes fløde)
8. Når sauce er klar, hældes den over køde i stegesoen og sættes ind i den slukkede ovn, imens man lave tilbehør

## Noter:

Kogte kartofler eller kartoffelmos er et hit som tilbehør Skalotteløg kan skiftes ud med perleløg. Grøntsager kan servers til hvis det ønskes.

**Husk!**  
**Salt og peber**