



Urtebraiseret kalveculotte

Urtebraiseret kalveculotte passer godt til en let krydret vin, fx en Côtes du Rhône.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 2 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 kalveculotte (min. 1 kg)
- 1 løg
- 1 gulerod
- 1 porre
- 2 tomater
- 5 fed hvidløg
- 1 persillerod
- 3 dl. hvidvin
- 1 l hønsefond
- Evt. lidt Maizena

Forslag til tilbehør: Ovnbagte kartofler, bagte tomater og hvidkålssalat



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône, Vieilles Vignes

Clos du Mont-Olivet
Rhône, Frankrig

Varenr. 1453336



Côtes du Rhône, Mon Coeur

J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig

Varenr. 1505336



Châteauneuf-du-Pape, Vieilles Vignes

Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig

Varenr. 1313436



Châteauneuf-du-Pape, Vieilles Vignes

Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig

Varenr. 1313436



Fremgangsmåde

Puds culotten af for evt. hinder og sener. Rids fedtlaget på kryds og brun culotten godt af i en stegegryde.

Tag den op af gryden, krydr den med salt og friskkværnet peber. Rengør alle grøntsagerne, skær dem groft og brun dem af i samme gryde. Kom culotten tilbage i gryden til grøntsagerne - sammen med hvidvinen - og lad det koge et par min.



Tilsæt hønsefond og timian, dæmp varmen og læg låg på gryden. Lad den simre i ca. 1 time, til culotten er mør. (Hvis man ønsker en rosastegt culotte, skal kogetiden afkortes til ca. 20 min.) Tag culotten op af gryden og hold den lun - evt. i ovnen. Suppen blendes med grøntsagerne i og sigtes. Suppen smages til med salt og peber og jævnes evt. med lidt Maizena til sovse-konsistens.