Langtidsstegt krondyrkølle med rodfrugter og tranebær relish

Krondyrkød er meget magert, og derfor er det godt at dække det helt med baconskiver og stege det i rødvin. Den lave temperatur og de 3 timers stegning sikrer, at kødet bliver mørt og meget lækkert. Servér gerne en kraftig, fyldig rødvin med masser af frugtsødme.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 4 timer
Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 krondyrkølle, helt optøet (tag dig ikke af, at der er 2 køller på billedet)
- Ca. 200 g bacon
- Salt
- Pebermix (eller en blanding af sort peber, løgpulver og hvidløgspulver)
- Ca. 3/4 flaske rødvin
- ½ dl solbærsaft
- 2 spsk. soyasauce
- 1 terning grøntsagsbouillon i 1 kop kogende vand
- 3 laurbærblade
- 4-5 salvieblade
- Ca. 2 persillerod/pastinak
- Ca. 1 stor gulerod
- Ca. 1 stort rødløg
- Ca. 2 søde kartofler
- Ca. 1 stor rødbede

Tranebær-relish

- 250 g friske (eller optøede) tranebær
- 2 stykker syltede ingefær, i kvarte

Til denne ret anbefaler vi

Rasteau, Esprit d'Argiles
Domaine La Collière
Rhône, Frankrig
Varenr. 1483336

Vacqueyras
Domaine la Bouïssiere
Rhône, Frankrig
Varenr. 1527336

Cairanne, L'Estévenas
Domaine Alary
Rhône, Frankrig
Varenr. 1524936

Côtes du Rhône, Vieilles Vignes
Clos du Mont-Olivet
Rhône, Frankrig
Varenr. 1453336

- 1 tsk. friskrevet ingefær
- ½ æble i store tern
- 1 knsp. cayenne peber
- 1 knsp. kanel
- Ca. 1 dl rørsukker
- 1 knsp. havsalt
- Evt. 1-2 tsk ahornsirup

Tilbehør: lunt brød

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 160 grader.

Puds krondyrkøllen grundigt for hinder. Påfør et lag salt og pebermix på hele overfladen. Læg køllen på en dyb bradepande og dæk oversiden grundigt med baconskiver. Hæld rødvin, bouillon, solbærsaft og soyasauce i, og tilføj laurbær- og salvieblade. Sæt køllen i ovnen. Den skal have 3 timer. Skræl og skær alle rodfrugter og løg i store stykker. Tjek stegen efter 1½ time, tilsæt et glas vand eller mere vin, hvis der mangler væske. Det må ikke tørre ud. Spæd kødet med skyen. Tilføj rodfrugter og løg rundt om køllen og lad det hele stege i den resterende 1½ time. Dæk krondyrkøllen med alufolie, hvis du synes, at overfladen er ved at blive lidt for tør.

Lav tranebær relish: kom alle ingredienser i en foodprocessor og kør. Relishen må gerne have noget tekstur, så lad være med at køre i alt for lang tid for at undgå, at det bliver for moset. Smag til og tilsæt evt. mere sukker eller en sjat ahornsirup, hvis relishen er for syrlig. Men pas på, at det ikke bliver for sødt. Denne relish passer også fremragende til and, gås, kalkun og generelt til vildt og fuglevildt.

Tag køllen ud af ovnen og sæt den på en skærebrat. Dæk den med alufolie. Opvarm et serveringsfad. Hæld skyen i en gryde for at varme den op igen, hvis det er nødvendigt. Anret alle grøntsager på det varme fad. Skær køllen i 1 cm tykke skiver og læg skiverne på det varme fad. Hæld et lag varm sky over kødet lige før servering.