



Schwarz-ret - lækker kød- og kartoffelret i fad

Schwarz betyder jo sort på tysk og retten stammer faktisk fra et besøg i nærheden af den Sorte Skov -derfor har familien døbt den sådan. Retten er en af familiens yndlings og vi laver den gerne til fødselsdage. Den kan endda med fordel laves dagen før. Rødvin passer bedst til retten - gerne en mellemfyldig og blød vin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: Ca. 1½ time
Antal personer: 6

Ingredienser

- Ca. 2 kg spisekartofler
- Ca. 1200 g hakket oksekød
- 2-3 spsk. olivenolie eller smør
- 3 dl fløde (evt. lidt mere)
- 1 terning grøntsagsbouillon
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. friskkværnet peber
- 1 kvsp. cayennepeber
- 2 tsk. paprika + ekstra til drys
- 1 tsk. peberblanding
- 2 tsk. løgpulver
- 1 stor dåse koncentreret tomatpuré

Tilbehør: grøn salat, revet gulerødssalat og brød

Fremgangsmåde

1. Du må selv om, hvorvidt du vil skrælle kartoflerne eller lade skrællen blive. Jeg laver retten med skræl. Kog kartoflerne i max. 15 minutter uden salt. De må ikke blive møre. Hæld vandet fra og skyld et par gange med koldt vand for at køle kartoflerne hurtigt.
2. Varm olivenolie eller smør i en stegepande og brun kødet godt. Rør bouillonterning i ½ dl kogende vand og tilsæt det til kødet. Krydr yderligere med salt, peber, paprika, cayennepeber, peberblanding, løgpulver og tomatpuré. Rør godt rundt, smag kødet til og sæt det til side.
3. Tænd ovnen på 250 grader.



Til denne ret anbefaler vi



Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436



Vin de Pays, Terre de Bussière
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1522636



Côtes du Rhône Villages
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1531236





4. Skær kartoflerne i skiver af ca. 5-6 mm tykkelse.
5. Læg ca. 1/3 af kartoffelskiverne fladt i bunden af et højt ildfast fad. Dæk med halvdelen af kødet. Lav et nyt kartoffel-lag og dæk igen til med kød. Afslut med et lag kartofler på toppen.
6. Hæld fløden udover, så det dækker det hele. Drys det øverste kartoffel-lag med ekstra paprika.
7. Sæt fadet i ovnen ved 250 grader i 15 minutter. Herefter skrues ned til 200 grader og lader det stå i yderligere ca. 20 minutter - de øverste kartofler skulle gerne blive gyldne og sprøde. Servér straks med tilbehøret.

Tip: Hæld lidt ekstra fløde på, hvis du fx genopvarmer retten dagen efter, så der dannes lidt ekstra sovs - der er nemlig rift om den ;-)