



Flæskesteg med et rødvins-twist

Rettens geniale twist er, at kamstegen er simret i rødvins og dermed forbliver supersaftig - helt uden at bruge plads i ovnen! Bare rolig - du får selvfølgelig også sprøde svær og den lækreste sauce. Til denne tunge, fede og sødmefulde ret skal der en fyldig rødvins med høj alkohol og masser af frugtsødme, fx Ripasso della Valpolicella, californisk Zinfandel eller Côtes du Rhône.

Opskrift af: René Stenholt fra Restaurant Østergade 1

Tilberedningstid: 3 timer

Antal personer: 6

Ingredienser

- 2 kg svinekam med svær
- Salt (25 g per liter!)
- Smør til stegning
- 2 citroner
- 1 hvidløg
- 3 skalotteløg
- Ca. 1/2 l hønsefond
- Et par timiankviste
- 1/2 fl. [Ripasso](#) rødvins
- 50 g smør
- 2 spsk. mel

Brunede kartofler:

- 1 kg små kartofler, kogte/pillede
- 200 g sukker
- 50 g smør

Kål:

- 1 stort rødkål
- 250 g sukker
- 2½ dl eddike



Til denne ret anbefaler vi



**Valpolicella Ripasso Classico
Superiore, Acinatico**
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2372236



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936



**Côtes du Rhône Villages,
Terre d'Argile**
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1543236





- 1 spsk. salt
- Friskkværnet peber

Tilbehør: 1 kg kogte hvide kartofler drysset med hakket persille

Fremgangsmåde

1. Sværene pilles af svinekammen, skæres i skiver og koges i vand med rigelig salt i ca. 10 min.
2. Dryppes af, lægges på bagepapir og steges i 15-20 min. 220 grader, til de er gyldne og sprøde.
3. Kammen ridses og brunes i smør i en stegegryde.
4. Citroner, hvidløg og skalotteløg skæres i kvarte, tilsættes i gryden og svitses kort.
5. Rødvin tilsættes og koges ind til det halve (dvs. uden låg).
6. Hønsefond (gem evt. en lille sjat til at justere saucen med) og timiankviste tilsættes og simrer under låg 2-2 1/2 time.

Brun sauce:

- Smelt 50 g smør i en lille gryde og tilsæt 2 store spsk. mel og rør godt rundt.
- Si fonden (braiseringslagen fra stegegryden) og tilsæt den lidt ad gangen, mens der piskes.
- Kog saucen tyk, mens du pisker.
- Smag den til og tilsæt evt. mere væske (vand el. hønsefond) så konsistens og smag passer.

Brunede kartofler:

- Smelt/brun sukkeret på en pande.
- Tilsæt smør og de små kartofler.
- Lad dem simre i karamel-massen. Tilsætte evt. lidt vand, så er de nemmere at styre.

Rødkål:

- Skær rødkålen i fine strimler og kog med 250 g sukker, 2½ dl eddike, 1 spsk. salt og



friskkværnet peber.

- Lad simre med låg ved lav varm i ca. 45 minutter.

Vin til flæsketegen? - Hans Peter og Cecilia guider dig her på vej