

# Dyrekølle m/ rødbeder i lakrids, vildtsauce og confiterede kartofler

## Ingredienser

### Dyrekølle

1½ kg dyrekølle  
40 g smør  
½ l kalvebouillon  
2 spsk hakket  
rosmarin  
10 knuste enebær  
1 tsk salt

### Rødbeder

1 kg rødbeder  
2 spsk lakridspulver  
Olie  
Salt og peber

### Confiterede kartofler

1 kg kartofler  
Andefedt  
Salt og peber

### Vildtsauce

½ l kalvebouillon  
50 g smør  
Mel  
Salt og peber  
Stegesky fra kødet

## Fremgangsmåde

### Dyrekølle

Tænd ovnen på 220°C, og smelt smørret uden at brune det. Puds køllen, og sørg for at den er tør. Bland den hakkede rosmarin og knuste enebær med saltet. Gnid køllen godt ind i det smeltede smør (gem det resterende smør til senere), og derefter med krydderblandingen.

Læg køllen på en rist over en bradepande, og lad kødet brune i 15 minutter i ovnen. Skru ovnen ned til 125°C, sæt et stegetermometer i køllen, og dryp med mere af det smeltede smør.

Lad køllen stege i ca. en times tid, indtil stegetermometeret viser 62°C til 66°C (fra rosa til gennemstegt).

Tag køllen ud af ovnen, pak den ind i sølvfolie og lad den hvile i gerne 20 minutter.

### Rødbeder

Skræl rødbederne, og skær dem ud i store stave. Vend dem sammen med lidt olie, salt og peber. Bag dem i ovnen sammen med kødet. Når de er ved at være møre, vendes lakridspulver sammen med, og de bages færdig.

### Confiterede kartofler

Kartoflerne skylles og renses. Tørres og ligges i et ildfast fad. Kartofler dækkes af andefedt, og koges møre i ovnen. Lige inden de serveres, ristes de på en pande og krydres.

### Vildtsauce

Lav en opbugning af smør og mel. Spæd den op med stegesky og bouillon. Smag til med salt og peber.

