

Vildsvinekøllesteg

Ingredienser

½ liter mørk øl
¼ - ½ liter vand
1 glas hvidvin
2 gulerødder
2 persillerødder
Frisk rosmarin
25 g smør
4 spsk olivenolie
2 løg

1 fed hvidløg
1 stort madæble
Salt og peber

Kartoffelsmos

250 g kartofler pr person
Smør
Fløde/mælk
Salt og peber

Fremgangsmåde

Kødet kan udbenes. Smelt smørret i en gryde, gerne støbejern. Når gryden er meget varm, kommes kødet i sammen med finthakket rosmarin. Kødet brunes på alle sider, indtil der er stegeskorpe. Tilsæt hakkede løg og hvidløg, persillerod og gulerod i grove terne og æblet i både. Når ingredienserne har stegt lidt, tilsættes øllet, hvidvin og vandet. Når indholdet simrer, skrues ned, og låg sættes på. Lad stegen simre i 2½ time, gerne længere. Vend af og til stegen rundt undervejs. Når kødet er steget færdigt, tages det op af gryden og dækkes med stanniol. Herefter sies saucen og reduceres, til den begynder at blive tykkere. Saucen smages til, og jævnes hvis den ikke bliver tyk nok

Kog kartoflerne møre. Tilsæt smør og fløde, *til du skammer dig*. Smag til med salt og peber.

Kan serveres med sauterede grøntsager.

