Oxrullader med öl

MICHAEL BJÖRKLUND

3.4.2005 3:00 • Uppdaterad 30.7.2013 14:51

Öl är en mycket användbar ingrediens! Här ger ölen en kännspak smak åt såsen.

Oxrullader med öl

Mängd: 4 personer

Ingredienser

- 600 gram (g) nötkött - innanlår, eller lövbiff
- 0.5 deciliter (dl) gul lök - finhackad
- 1 matsked (msk) dijonsenap
- 4 skiva bacon - strimlade
- 2 matsked (msk) smör
- 4 deciliter (dl) köttbuljong
- 2 deciliter (dl) öl
- 2 matsked (msk) vetemjöl
- 1 deciliter (dl) grädde

Instruktioner



Öl är en mycket användbar ingrediens i matlagning. Här ger den en kännspak smak åt såsen. Prova också på Susannas kycklinglår som tillreds på nolltid eller en klassisk maträtt med öl ur Strömsös receptarkiv – biff Rydberg.

Lägg ut köttskivorna på en skärbräda. Krydda dem med salt och svartpeppar. Lägg ut den hackade löken, dijonsenapen och baconskivorna på köttskivorna. Vik in kanterna på skivorna, rulla samman dem och fäst dem med de blötlagda tandpetarna. Stek oxruladerna i lite smör i tills de fått fin färg. Häll då på ölen och buljongen och låt oxrulladerna koka tills de är möra, ca 30 minuter. Ta då upp köttet, spara skyn och avlägsna stickorna. Blanda vetemjölet med lite vatten och red av skyn med det. Smaka av såsen med salt och peppar. Häll sist på lite grädde och lägg rulladerna i den goda såsen. Servera gärna kokt potatis och lite goda grönsaker till oxrullader med öl.