Pilsnerkalops

Av: Jens Linder Från: Långkok av Jens Linder

10 ingredienser

Med ett litet tillskott av ett gott ljust lageröl, gärna aromatiskt med ganska liten beska, får man en kalops med extra fyllighet. Om man vill kan man låta kött, grönsaker och öl marinera över natten.

Tänk på, att om du vill dubbla receptet till en gryta måste du minska mängden vätska - annars blir det soppa!



Foto: Stefan Wettainen

Ingredienser

6 portioner

1,2 kg högrev benfri
salt
vitpeppar, ur kvarn
3 msk smör
2 rödlökar, skurna i klyftor

4 palsternackor, skalade och tärnade
4 msk vetemjöl
2 dl vatten
16 kryddpepparkorn
50 cl ljust lageröl

Gör så här

Skär köttet i 3 - 4 centimeter tjocka bitar. Salta och peppra köttet och bryn det i smör i omgångar i en stekpanna. Lägg över köttet i en gryta. Bryn också lök och palsternacka i smör och lägg över i grytan.

Pudra vetemjöl över grytans innehåll och låt fräsa någon minut. Vispa ur stekpannan med 2 deciliter vatten och häll ner denna sky i grytan. Lägg i kryddpeppar. Häll på öl.

Låt det hela sjuda under lock i 1 timme och 40 minuter eller tills köttet är mjukt och lätt faller isär.

Servera med kokt potatis och inlagda rödbetor.