



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 4 t.

Ingredienser

1 kg oksetykkam
salt og peber
margarine til stegning

2 løg
2 fed hvidløg
½ kg gulerødder

3-4 laurbærblade
1 tsk. tørret oregano
3 dl mørk øl, fx stout
5 dl vand
1 okse bouillonterning

maizena
mælk

Beskrivelse

Start med at væde din Rømertopf efter anvisningerne.

Brun oksestegen på alle sider i fedtstoffet. Krydr med salt og peber.

Rens løgene og skær dem i både. Pil hvidløgene og skær dem i tynde skiver.

Skræl gulerødderne og skær dem i grove stykker.

Kom kød og grøntsager i Rømertopfen. Tilsæt laurbærblade, oregano, øl, vand og bouillonterning.

Læg låg på og sæt den i en kold ovn på nederste rille.

Tilbered stegen i ca. 4 timer ved 160 grader. Vend evt. stegen halvvejs.

Efter tilberedning tages stegen op af Rømertopfen og pakkes ind i alufolie indtil servering.

Skyen fra Rømertopfen sigtes over i en gryde og jævnes med fx maizena og mælk. Smag til med salt og peber.

Serveres med kogte kartofler og gulerødderne fra Rømertopfen.