

Rullesteg med blommefyld på nem vis og med øl

Ingredienser

1 slag, uden svær, ca. 1,4 kg
½ kg blommer uden sten
½ bdt. persille
6 kviste timian
5 skalotteløg i både og uden skal
1 porre i skiver
1 Jacobsen Saaz Blonde (75 cl)
Groft salt og peber

Rødbeder kogt i øl

800 g rødbeder, uden skræl
1 spsk. farin eller honning
1 liter øl

Bred slaget ud, drys med groft salt og kværnet peber. Flæk blommerne og fjern stenene. Rul slaget med blommerne og persille. Snør stegen med enkeltvise snører, så der kan skæres skiver mellem hver snøring på ca. 3-4 cm.

Læg dem i ovnen, i stegeso, gryde eller ildfast fad. Læg timian, løg og porrer i. Hæld øllet ud over. Lad det simre med låg eller staniol over i 3 timer ved 160 grader.

Server med kogte, mosede kartofler, drysset med persille. Mosen må gerne være grov.

Lækker skrællede rødbeder kogt i øl med brun farin

Lad rødbederne koge møre i øllet under låg. Når de er næsten møre, fjernes låget, og lagen koges ind. Tag eventuelt rødbederne op og reducer lagen yderligere. Lagen vendes med rødbederne. Juster smagen med groft peber.

