



## DAUBE m/okse-tykkam, 4 personer

I Dauben optræder 1/4 l portvin, 1/4 dl madeira og 1/2 ltr rødvin.

Denne i øvrigt fortræffelige blanding kan erstattes med fyldig mørk øl f.eks. *Carlsberg Abby Ale* (0,75 liter) og lidt honning, hvis man ønsker at benytte øl i stedet. Til sidst smages til med æbleeddike.

1 kg. okse-tykkam

1 kg. groft salt

2 stilke bladselleri, grofthakkede

2 hakkede gulerødder

2 hakkede løg

1 helt hvidløg, flækket midt igennem

*1/2 liter kraftig rødvin*

*2,5 dl madeira*

*2,5 dl portvin*

friskkværnet salt og peber

lidt mel

lidt olivenolie

skallen fra 1 appelsin samt saften

4 kviste timian og 4 kviste rosemarin

4 laurbærblade

1 liter vand

en klat smør

10 cm lakridsrod (anis eller fennikelfrø kan erstatte lakridsroden)



Tilbehør: Gulerødder, skalotteløg og kartoffel-sellerimos

### Dagen før:

1. Fjern sener og fedt fra kødet, dæk det med salt og lad det trække i 6 timer og vend det regelmæssigt.
2. Skyl kødet grundigt (rigtig grundigt - ellers bliver den færdige ret uspiselig salt!), læg det i en stor skål sammen med grønsagerne og hvidløget, og hæld vinene (øllet) i.
3. Dæk skålen til med film og stil det til at marinere i køleskabet i 24 timer

### Næste dag:

1. Tag kødet og grønsagerne op og gem marinaden.
2. Dup kødet tørt og drys det med lidt krydret mel.
3. Opvarm lidt olie i en tykbundet, ovnfast pande og brun kødet på alle sider.
4. Tilsæt grønsagerne og sauté dem med lidt længere, indtil de tager lidt farve.
5. Kog marinaden op i en anden gryde og skum den af.
6. Kom marinaden i gryden med kødet, grønsagerne, lakridsrod og den revne appelsinskal.
7. Ovnen opvarmes imens til 160 °C
8. Tilsæt herefter bouillon eller vand og sæt retten i ovnen i ca. 4 timer. Kødet er mørt, når man stikker en gaffel i og det falder fra hinanden. Tag kødet op fra gryden og hold det varmt.
9. Hæld væden gennem en fin sí ned i en ren gryde og kog det ned til det får en sauceagtig konsistens. Juster smagen med salt, peber, lakridsrod/anis/fennikel, sukker og æbleeddike.
10. Pisk til sidst smørret i saucen.
11. Skær kødet i skiver og server det sammen med saucen, gulerødder og skalotteløg og kartoffel-selleripuré.