

Lækker og nem, men lidt langsom, sovs

Ingredienser:

3 kg kalvestegeben
Smør til at brune ben i
1 porre
1 løg
1 gulerod
2,5 dl mørk øl
2,5 dl rødvin
1,5 l mild hønsfond
3 æggehvider
150 g smør



Stegebenene brunes af i en pande eller ovn. Når de er brunet meget godt af, kommes de i en gryde eller noget som til sidst der kan pakkes tæt. I gryden kommes resten af ingredienserne i. Gryden sættes i ovnen i fem, seks timer ved 90 grader.

Nu sies kød og grej fra igennem et klæde. Æggehviderne kommes væsken som langsomt koges op med omrøring i starten. Når der har samlet sig en stor grum klat i toppen af væsken sies den igen gennem et klæde. Resultatet er en klar væske som koges ind til der er omkring 1-2 dl tilbage.

Når sovsen skal bruges piskes koldt smør i, i små klumper, indtil den til sidst er oppe og koge. Her skal der piskes grundigt så sovsen ikke får lov til at skille.

Sovsen er nu færdig og der kan serveres!

Hvis du ikke gider at have en klar sovs, kan du springe æggehvidetrinnet over. Det plejer jeg, og den smager stadig godt.

En af de retter jeg har brugt sovsen til, kan ses her: <http://www.madarkitekterne.dk/?p=222>