

Kalveskank i Cocotte "Grand Cru"

(4 personer)

Ca 1,5 kg kalveskank i skiver

2 gulerødder i skiver

2 løg

6 fed hvidløg (hele)

Skallen af en appelsin i strimler

1 peberfrugt i grove tern

6 knuste enebær

1 krydderpose med rimian, laurbær, nelliker og sort
peber

0.5 liter rødvin

Salt og peber

Kom skanken i cocotten sammen med gulerødder, løg, hvidløg, appelsinskal, peberfrugt, enebær og krydderpose (kaffefilter kan bruges).

Dæk det hele med rødvin (kan gøres dagen før).

Sæt cocotten i en forvarmet ovn ved 180° og lad den braisere i ca. 3 timer (ved start i kold ovn beregn længere tid).

Tag kød og urter op og sigt fonden over i en gryde.

Kom derefter kød og urter tilbage i cocotten.

Drys lidt mel i fonden og lad det opsuge fedtet.

Kog langsomt op under omrøring til passende konsistens.

Smag til med salt og peber og monter evt. med lidt koldt smør.

Hæld den varme sauce over skank og grøntsager.

Servér med kartoffelmos evt med rodfrugter i.