



Bov af **BÆVER KØLLE** med stout og chili

Ingredienser: (4-6 pers.)

1 bov fra dåkalv
Lidt olie
1½-2 liter vand
2 stout
1 løg
4 fed hvidløg
1 lille pastinak
½ porre
½ rød peber
1 rød chili
Lidt frisk timian
10 tomater
Salt og peber
Grofthakket persille
Lidt maizena til jævning

STOUT ER EN fyldig og velsmagende øl og velegnet i forskellige vildtretter, gerne kombineret med chili som i retten her. Retten er nem at have med at gøre, når den først er sat over. Den passer sig selv og kan sagtens laves dagen i forvejen. Dåkalv er ikke noget, alle har adgang til, men til retten

kan der lige så godt anvendes bov fra kronkalv eller råvildt.

Fremgangsmåde:

1. Boven deles i leddene og brunes. Er boven stor, kan den saves i flere stykker. Stykkerne brunes i lidt hed olie i en stegegryde og kom-



Bov af dådyrkalv med stout og chili.



Kødet på den grydestegte bov skal være så mørt, at det næsten falder fra hinanden, når det skæres.

mes derefter i en passende gryde; vand hældes ved, så det dækker kødstykkerne. Under opkogningen fjernes eventuelt gråt skum, som lægger sig på overfladen.

2. Løg og hvidløg pilles og snittes

fint, pastinak skrælles, porren rengøres, peberfrugt og chili skylles og renses for indvendige kerner, alt sammen skæres i passende ikke for store stykker. Tomaterne skylles og skæres i både.

3. På en pande sauteres (steges uden at brune) snittede løg og hakkede hvidløg i varm olie. Resten af de skårne urter kommer ved og sauteres med.
4. Det hele kommer herefter ned i gryden til boven sammen med stout og lidt salt og peber. Urterne tages op, når de er møre.
5. Boven koges i alt i ca. 1½-2 timer, til kødet er så mørt, at det nemt kan pilles fra benene.
6. Når dette er tilfældet, tages boven op, kødet pilles fra benene og skæres i tern på ca. 2x2 cm.
7. Suppen jævnes eventuelt med lidt maizena og smages til med salt og peber.
8. Grønsagsstykkerne tilsættes herefter til saucen sammen med kødet, og retten er serveringsklar, når den er gennemvarmet.

Servering:

Retten serveres rygende varm, drysset med grofthakket persille. Til retten serveres en lækker kartoffelmos.

Velbekomme!