KÖTT

Österrikisk tafelspitz

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

En av mina favoriträtter från Österrike är denna fantastiska kötträtt som har kokats länge på låg temperatur med rotfrukter. Till det serverar jag råstekt potatis smaksatt med kummin och en kall äppelmos med pepparrot och ingefära. Helt klart en rätt som måste upplevas!

INGREDIENSER

1 kilogram högrev
1.5 liter vatten
2 stycken grönsaksbyljongtärningar
3 stycken lagerblad
12 stycken hela vitpepparkorn
3 stycken morötter
1 styck purjolök
4 portioner potatis
salt, pepper och kummin
olja

Äppelmos

2 styck äpple

6 styck torkad aprikos
0.5 deciliter vatten
pepparrot
färskriven ingefära

Garnering
finhackad gräslök
färskriven pepparrot

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram en rymlig kastrull. Tillsätt vatten och koka upp. Skala och grovhacka morot och palsternacka. Dela och rengör purjolöken.

2. Lägg köttet i kastrullen så att vattnet precis täcker. Skumma av när det kokat upp. Tillsätt lagerblad, pepparkorn, buljong och hälften av rotfrukterna. Låt koka på svag värme under lock cirka 2 timmar. Tillsätt resterande rotfrukter när det är cirka 30 minuter kvar.

3. Ta fram en bunke. Skala och riv potatisen. Krydda med salt, vitpeppar och kummin. Stek potatisen i olja tills den får en fin färg.

4. Äppelmos:Skala och kärna ur äpplena. Dela äpple och aprikos och lägg i en kastrull. Tillsätt riven ingefära och en skvätt vatten. Koka upp blandningen och rör om. Låt koka några minuter tills äpplena mjuknat. Mosa med potatisstöt eller annat redskap tills du får en len äppelmos. Blanda ner riven pepparrot efter smak.

5. Skär upp köttet, tvärs fibrerna i tunna skivor. Servera köttet tillsammans med rotfrukter, råstekt potatis, äppelmos och buljong. Toppa med riven pepparrot och gräslök. Smaklig måltid!?Tips:Gör gärna lite extra äppelmos utan att tillsätta pepparrot. Moset håller upp till 7 dagar i kylskåp och passar utmärkt till frukost gröten eller yoghurten.