

Rödvinsbräserad oxkind

En god och billig rätt som kan förberedas någon dag innan. Passar utmärkt en ruggig höstdag som kvällssupé eller vardagsmiddag.

Ingredienser för 4 port

2 st oxkinder ca 400g
1 fl kraftigt rött vin
2 msk rödvinsvinäger
5 dl kalvfond
2 lagerblad
1 msk socker
4 kvistar timjan
2 gula lökar i skivor
1 vitlök skivad
Maizenaredning
Salt och socker och svartpeppar

20-24 st små skalade steklökar
2 kvistar timjan
25 g smör
Salt och socker

Gör så här:

Putsa bort de grövsta hinnorna från kinderna, dela ev köttet i några mindre bitar. Lägg oxkinderna i en gryta tillsammans med rött vin, kalvfond, lagerblad, socker, timjan, lök och vitlök. Fyll på med vatten så att det täcker.

Bräsera (inte stormkokning) oxkinderna mjuka i ca 4-5 timmar, de är färdiga när de nästan faller sönder. Lyft upp kinderna och sila och reducera ned spadet till god smak. Red av med Maizena och smaka av med salt, socker och lite nymalen svartpeppar.

Så här långt kan rätten förberedas, sätt i kyl efter avsvälning. Koka upp innan servering samtidigt som lökarna bakas och potatismosen tillagas.

Lägg steklökarna i foliepaket tillsammans med smör, timjan, salt och 2 tsk socker. Vik ihop till ett paket och baka lökarna mjuka i foliepaketet 175 grader i ca 20-25 minuter.

Servera oxkinden med löken och gott potatismos.

Recepten är hämtat i Expressens matmagasin Mitt kök nummer 35.