

Dansk fläskstek med rödkål och gräddsås

För 4-6 personer

1½ kg urbenad kotletterad med svål
1 kvist rosmarin
Ca 2 msk grovt salt

Rödkål:

1 litet rödkålshuvud, ca 500 gram
1 lite rödlök
2 syrliga äpplen
50 gram smör
Saft av 1 citron
1 dl svart vinbärssaft
1 tsk salt
Nymalen vitpeppar
Ev. 1 tsk vitvinsvinäger

Sås:

1½ msk kalvfond
2 dl vatten
2 dl grädde
1 msk soja
1 msk äppelmos
Maizena att reda med
Salt och peppar

- 1. Kålen: Dela rödkålen i 4 delar genom stocken. Skär bort stocken och strimla kålen fint. Skär lök och äpple i tunna skivor och lägg alla ingredienser i en gryta. Koka på svag värme under lock och rör om då och då. Späd med lite vatten om vätskan kokar bort. Smaka va m. salt, peppar och ev. vinäger.*
- 2. Köttet: Skär ett tätt strimlat mönster i svålen med en vass kniv (Detta gör vi naturligtvis åt er på Jonte's!). Lägg steken med svålen ner i en långpanna. Ställ in i 200 grader varm ugn och håll på varmt vatten så att det täcker svålen. Låt stå i 15 minuter. Ta ut steken och håll bort vattnet och vänd upp svålen. Lägg steken på rosmarinkvisten. Gnid in svålen rejält med det grova saltet. Ställ in i ugnen igen och stick in en stektermometer. Steken är klar när temperaturen visar 78 grader (ca 1 timme). Låt köttet vila ca 20 minuter.*
- 3. Såsen: Koka upp fond, vatten, grädde, soja och äppelmos ett per minuter. Smaka av med salt och peppar och red med maizena.*
- 4. Servera steken i tunna skivor med kokt potatis, rödkål och gräddsås.*