

Gammel dags kal vesteg



6 personer

1 kg kalveinderlår eller klump
75 g fersk spæk i tynde skiver
1 løg
1 bdt persille
2 dl bouillon
1 tsk. paprika
salt, peber
2 dl fløde
2 tsk. maizena

Omvind kødet med spækskiverne og hold dem fast med snøre. Krydr med salt og peber på alle sider. Brun det i en stegegryde (spækket er fedtstof nok) og tag kødet op.

Pil løget og del det i fire. Skyl og tør persillen. Svits løg og persille et øjeblik. Hæld bouillon ved og pisk paprikaen ud i gryden. Læg kødet tilbage og lad det simre ca. 45 min (stegetermometer 60°-62°). Tag kødet op og lad det hvile tildækket 10 min. Tag evt. løg og persille op af gryden. Pisk fløde og maizena sammen og pisk det i gryden. Lad saucen koge et par minutter og smag til med salt og peber. Fjern garnet og spækket.

Tilbehør: persillekartofler, rabarberkompot, agurkesalat