

### ***Ingredienser:***

800 – 1.000 g velhængt kalve eller oksefilet (gerne af højrebsstykket)  
2 pilsnere (helst mørke f.eks. Carlsberg Dark)  
3 spsk. eddike  
3 spsk. sukker  
1 grofthakket løg  
10 hele knuste peberkorn  
2 laurbærblade  
3 – 4 fed pressede hvidløg  
Salt og peber

### ***Tilberedning:***

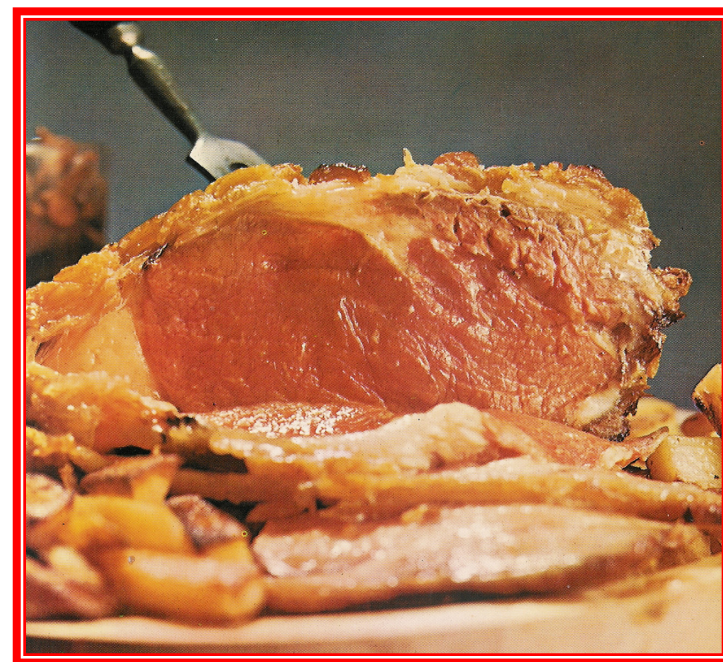
1. Bland alle ingredienser godt
2. Læg oksefilet'en i en skål, der slutter tæt og hæld marinaden over, stil det koldt i ca. 24 timer. Vend kødet et par gange undre vejs
3. Tag kødet op, tør det godt og brun det i rigeligt fedtstof i en (gerne støbejerns) stegegyde, hæld et par dl siet marinade ved
4. Steg den sagte, under låg i 25 – 30 min. alt efter hvor rød den skal være.  
Bruger man stegetermometer, skal centrumtemperaturen være ca. 60° (medium stegt)  
Kontroller et par gange undervejs at stegen ikke "går tør" for væde  
Lad kødet trække / hvile i gryden i mindst ½ time før servering
5. **Sauce:**  
Si 4-5 dl af skyen og skum fedtet af, bring den i kog og jævn med majsstivelse Tilsæt evt. 1-1½ dl madlavningsfløde  
Smag til med salt og peber.

### ***Tilbehør:***

Ovnstegte kartofler, smørstede grønne bønner og små helstegte løg, og / eller hvad du selv foretrækker

## ***Marineret Kalve / oksefilet***

(4 personer)



**Opskrift fra "krønikens" tid**  
(delvis stjålet fra Jane Åmund)