

Ingredienser:

1 ribbenssteg

Husk at ridses sværen, også helt gennem fedtlaget, men ikke ned i kødet

Dette er meget vigtigt

1 stor gulerod, snittet i små stykker

1 lille løg, skåret i mindre stykker

Hele nelliker

Laurbærblade

Evt. 2 stilke frisk timian

Tilberedning:

1. Den ridsede ribbensteg lægges med sværen nedad i et let smurt, ovnfast fad. Der tilsættes kogende vand, så sværen er dækket
Steges med sværen nedad i ovnen ½ time ved 160°
2. Derefter vendes stegen, men stegen bliver stående nede i vandet.
Sværen aftørres og saltes ophyggeligt, så der kommer salt ned mellem alle sværene. Der sættes en nellike i hver tredje ridse og laurbærblade med ca. 5-6 cm mellemrum
Læg gulerødder, løg og evt. timian i vandet
3. Steg videre i ca. 3 timer ved 160°
hold øje med at der altid er vand i fadet, det må ikke blive tørt
4. Stegen tages ud af ovnen. Laurbærblade og nelliker fjernes, og stegen placeres på en rist
5. Sæt ovnen på grill til sværen bobler op overalt
6. Når sværen er boblet op, tages stegen straks ud af ovnen

HUSK: Stegen skal "hvile" så den kun er lun ved servering

Tips:

Kan serveres lun eller kold

Langtidsstegte ribbenssteg

(opskrift indsendt af Janne)

