

## Braiseret kalvecoulotte m/jordskokkeraugot

1,2 kg. Kalv	500 gr. jordskokker
Olie til stegning	3 stk. æbler
	1 stk. løg
1 mørk øl	¼ bdt. Timian
20 gr. kaffebønner	5 stk. blommer
2 stk. ch.løg	1 dl. Hønsfond
1 stk. citron saft + skal	1 dl. Hvidvin
3 dl. Mørk fond	salt – peber
1 stk. rosmarin	olie
Smør	

Rens kødet.

Brunes af og krydders med salt og peber.

Kommes i en gryde.

Kom resten af ingredienserne i og lad det simre i ca. ½ time.

Tag kødet op og hold det lunt.

Kog saucen ned - sigtes og piskes med smør.

Smages til med salt og peber.

Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver.

Skræl jordskokkene og skær dem i skiver.

Æblerne skæres i både.

Skræl løg og hak det fint.

Blommerne skæres i både.

Sauter jordskokkene af i olie.

Kom løg i.

Tilsæt væden og lad det simre i ca. 10 min.

Kom æblerne i og lad det koge i 10 min.

Kom timianblade og blommer i.

Koges igennem og smages til med salt og peber.