

## Oksehaler i grøntsagsragout

6 personer

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 1 kg   | Oksehaler                        |
| 3 stk. | Løg                              |
| 1 stk. | Porre                            |
| 2 stk. | Gulerødder                       |
| 2 stk. | Persillerødder                   |
| 3 fed  | Hvidløg                          |
| ½      | Knoldselleri                     |
| 1 stk. | Pilsner øl                       |
| ¾ l    | Fond el. bouillon                |
|        | Mel til at vende halestykkerne i |
|        | Salt og peber                    |

Del halerne i leddene, hvis de ikke allerede er skåret i skiver.

Grøntsagerne renses og gøres klar: Løg hakkes og rodfrugterne skæres i tern på ca. 2 x 2 cm. '

Halestykkerne vendes i mel blandet med salt og peber og brunes af i en stegegryde. Når halestykkerne er brunet af hældes en øl over og koges op, så alkoholen fordamper. Fond hældes på, koges op og suppen skummes. Herefter kommes løg og urter ved, og retten simrer i 1 time ved svag varme under låg eller gryden stilles i ovnen i 1½ timer ved 175 grader.

Halestykkerne tages op, køles og kødet pilles af halerne. Kødet fra halerne kommes tilbage i ragouten og knoglerne får hunden.

Serveres med kartoffelmos, cremolata, mørke engelske øl eller friskpresset æblemost.