

Gammeldags kalve- eller oksesteg

Steg af kalve- eller oksetykkam

1 kg	Kalve- eller oksetykkam, snøret til en steg
2 stk.	Løg
4 fed	Hvidløg
3 stk.	Gulerødder
¼ stk.	Knoldselleri
3 stk.	Pastinakker
1 stk.	Porre
1 dåse	Flåede tomater
2 glas	Hvidvin
½ l	Grøntsagsbouillon
	Olie
	Salt og peber

Stegen brunes af på alle sider i en tykbundet gryde. Har du en braisergryde eller en cocotte, er den perfekt.

Tilsæt løg og hvidløg og kog af med hvidvin. Kom rodfrugter, tomat og porer i med grøntsagsbouillon og lad stegen simre i 2 – 3 timer ved svag varme på komfuret eller ved 175 grader under låg i ovnen.

Server med praktisk taget enhver form for kartofler, godt brød og grøntsagsmosen fra gryden.