

Kalveragout Dippehas Style



Dippehas er en fantastisk ret fra det tyske Rheingau. Den laves traditionelt med hare (tysk: Hase), men der er ikke noget galt i at lave en version med andet vildt eller kraftigt, smagfuldt okse- eller kalvekød. Det går i al sin enkelhed ud på at lave en krydret ragout med rødvin og dække den til med et låg af gærdej og tilberede den i ovnen. Dejlåget holder på smagen og saften og giver en skøn ragout med en meget intens smag. Hvis man ikke lige kan finde en tysk spätburgunder, så kan en ikke alt for kraftig pinot noir sagtens bruges.

Ingredienser:

1-1½ kg gullaschkød f.eks. klump eller yderlår
400g flæsk uden svær
100g bacon
1 flaske spätburgunder (eller anden rødvin)
5 løg
5 fed hvidløg
10 enebær
5 nelliker
3 laurbærblade
Muskatnød
Salt og peber
1 spsk. rasp (gerne rugbrødsrasp)

Gær og hvedemel



Tilberedning:

Start med at lave en gærdej. Gerne lang tid i forvejen så den kan stå og koldhæve. Lav endelig rigeligt med dej. Man kan lige så godt bage lidt brød, når nu man er i gang.

Kalveragout Dippehas Style

Skær kødet i nogle rustikke stykker og brun det på panden. Derefter skæres flæsk, bacon og løg i tern og brunes - tilsæt det grofthakkede hvidløg til sidst, så det ikke brænder på. Det hele krydres med salt og peber og kommes i et ovnfast fad eller en bradepande og overhældes med spåtbургunder, krydderier og en spsk. rasp. Rul et centimeter tykt låg af gærdejen ud og læg det over. Tryk dejen godt mod kanten af fadet, så den slutter tæt. Lad den stå og efterhæve lidt inden den sættes i ovnen ved 180 grader i 1½-2 timer.

Hvis du gerne vil have den fulde effekt, så sæt fadet på bordet med låget på. Der breder sig en fantastisk duft af rødvin og kød, når låget løftes af. Server retten ganske enkelt med årstidens grønt, kartofler og evt. stykker af dejlåget. Et godt glas spåtburgunder er oplagt, men Dippehas passer også rigtig godt til øl.

