

Skipperlabskovs



Selvom solen har fået mere magt, er det ikke forår endnu, og der er endnu lang tid til de nye spæde danske grøntsager dukker op i butikkerne. Hvis vi ikke hopper på de importerede grøntsager, er vi henvist til rodfrugter, kål og lignende. Men der nu heller ikke så galt. Der er et stort repertoire af klassiske opskrifter netop til denne årstid. En af dem er skipperlabskovs.

Grunden til det hedder "skipper" til fornavn er, at der bruges sprængt kød. I gamle dage var sømændene henvist til sprængt kød, når de var på langfart, og denne ret med sprængt kød og kartofler, har helt sikkert stået på menuen. Man skal nok lige bestille det sprængte kød hos slagteren i forvejen. Man kan også lave retten med kød der ikke er sprængt, men så hedder retten bare "labskovs".

Til 4-6 personer bruges:

1 kg sprængt oksetykkam eller oksebryst, skåret i tern på 2 x 2 cm
1½ kg kartofler, skrællede og skåret i tern
1 stort hakket løg
4 laurbærblade
2 nelliker
1 tsk hele peberkorn
1 spsk salt
2 kviste timian
50 g smør
salt og friskkværnet peber
Purløg

Hvis man ikke er vild med at stå og skumme kødet når det koger, putter man kødet i en gryde først, hælder kogende vand over, og koger op. Når der begynder at komme hvidt skum, hælder man hele molevitten i et dørslag, og spuler alle urenheder væk under vandhanen. Vask gryden og put løg og kød i. Hæld vand på så det næsten dækker. Hvis man bruger for meget vand ender man til sidst med labskovssuppe, og det er jo ikke det, vi er ude på at lave. Tilsæt krydderierne, evt. i en gazepose, så de er nemme at pille op igen. Kog til kødet er næsten mørt. Det kan tage 1-2 timer, lidt efter hvilet type kød man har brugt. Tilsæt kartoflerne til kødet og kog, til de er helt møre. Rør i gryden undervejs, så der dannes lidt mos omkring kartoffelstykkerne. Krydr med salt og friskkværnet peber.

Serveres med en smørklat på toppen, masser af frisksnittet purløg, rugbrød og syltede rødbeder.

Køkkensriveren.