Skipperlabskovs



4 personer

750 g oksebov, oksebryst eller okskeklump
3 løg
1½ kg kartofler, der egner sig til at koge ud
100 g smør
1 liter lys bouillon
3-4 laurbærblade
10-12 sorte peberkorn
Masser af purløg og lidt ekstra smør
Rugbrød

En af de retter, der med jævne mellemrum stod på spisekortet i vores barndomshjem, var skipperlabskovs.

Ofte var det faktisk en dåseudgave, vi spiste, hvilket jo umiddelbart virker en anelse ejendommeligt, når man tænker på, hvor meget vores far gik op i gastronomi.

Men i hverdagen havde han ikke altid tid til at stå i køkkenet, så der var madlavningen som regel overladt til vores kære husfaktotum, frk. Christiansen.

Hun lavede bestemt glimrende mad, men skulle jo også have en chance for at slippe lidt nemt omkring det af og til, og så blev det altså dåselabskovs.

Da jeg var lille, syntes jeg nu heller ikke, den smagte så ringe endda, især ikke efter at jeg havde lært at styre uden om alle de små stærke peberkorn, som jeg i begyndelsen kom til at knase.

Skipperlabskovs, eller hvid labskovs, som den også hedder, er slet ikke så besværlig at lave, og den hjemmelavede smager nu trods alt bedre end den på dåse.

Oprindelig er det en egnsret fra Nordtyskland, hvor man spiser den med sild og spejlæg. Jeg foretrækker at spise en sildemad først og gemme spejlægget til biksemaden.

Men masser af fintklippet purløg, en klat koldt smør og en skive rugbrød vil jeg godt være med til. Også en rødbede. Og så naturligvis et glas øl og en kold brændevin.

Skær oksekødet ud i ikke alt for store firkanter. Det gør ikke noget, at der sidder en smule fedt ved kødet, men ikke alt for meget.

Løgene pilles og skæres groft ud. Smelt smørret i en tykbundet gryde, og sautér løgene, til de er klare. De må endelig ikke tage farve. Kom kødet ved samt laurbærblade og peberkorn, og hæld kogende bouillon ved, til det lige dækker.

Lad kød og løg koge stille i omkring 45 minutter under låg. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker og det er en fordel at forkoge dem inden brug.
Kom halvdelen af dem oven på kødet og læg atter låg på.

Efter et kvarters tid røres der i gryden, og resten af kartoflerne kommes i. Tilføj eventuelt lidt ekstra kogende væde. De sidste 15-20 minutter foregår stadig under låg for svag varme, men der skal røres i gryden jævnligt, så det ikke brænder på i bunden.

Meningen er, at kødet skal ligge i en lind kartoffelmos med hele stykker af møre kartofler. Hav evt. lidt ekstra pureredе kartofler klar, hvis den skulle blive for tynd. Smag til med salt og peber, og server retten rygende varm med smørklat, purløg, rødbede og rugbrød.

Kilde: Inspireret af James Price i Politikken
01.02.2008