

Skipperlabskovs og syltede løgskaller



Hovedret til 4 personer

Dagen før:

Syltede løgskaller

2 zittauerløg

salt

Atamon + glas med låg

2 dl ufarvet lagereddike

200 g sukker

2 dl vand

5 stilke dild

8 peberkorn

Pil løgene, og skær dem i kvarte. Del løgene i de enkelte lag, og kog dem kort i letsaltet vand. Lad dem dryppe af i en sigte, og læg dem i et atamonskyttet glas.

Lage: Kog eddike, sukker, vand, dild og peberkorn op i en gryde 2 min. Afkøl lagen let, hæld den over løgskallerne, og luk glasset til.

Lad gerne trække et døgn inden brug. Opbevar på køl.

Skipperlabskovs

600 g oksetykkam (uden sener) i tern på 2½ x 2½ cm

1 kg skrællede bagekartofler

3 zittauerløg, hakkede

3 laurbærblade

2 kviste frisk timian

salt og peber

Læg kødtern i en gryde, dæk kødet med vand, og kog op.

Kom kødet i en sigte, og skyl urenhederne af med koldt vand.

Læg kødet tilbage i gryden, dæk med friskt, koldt vand.

Kom laurbærblade, timiankviste, de hakkede løg og lidt knust, sort peber i. Kog kødet forsigtigt under låg i ca. 1 time.

Skær kartoflerne i mindre stykker, og kom dem i gryden til kødet. Kog videre uden låg, til kød og kartofler er mørt, og kartoflerne har jævnet retten.

Fjern timiankviste og laurbærblade, og smag til med salt og peber.

Tilbehør

klippet karse

syltede løgskaller

rugbrød

koldt smør

Servering

Anret labskovsen i en skål, pynt med syltede løgskaller, og drys med rigeligt karse. Serverer labskovsen med en klat koldt smør ovenpå og friskt rugbrød til.

Vinforslag til skipperlabskovs med syltede løg

Her er der flere ting at tage hensyn til. Kartoflernes cremethed, kødets umami og i særdeleshed de syltede rødløg.

Vælger man at fokusere på de syltede rødløg, der har en sukker-syre balance, bør du vælge en Riesling fra Tyskland eller Østrig

Prøv [Riesling Wechselberg 2016](#) fra Johann Topf eller [Moselrisling fra Weingut Caspari](#)

Skal det være rødvin, kan man vælge en barbera fra Piemonte, der har en pæn syre og en god frugt. Prøv f.eks. [Babera d'Alba fra Giribaldi](#).