

Grydestegt oksebov fra "almanak" af Claus Meyer

1 kg oksebov, i stykker
200g hvedemel
2 løg
2 fed hvidløg
5 kviste timian
5 laurbærblade
2 dl hvedeøl
½ l kalvebullion
3 gulerødder
½ knoldselleri
Et bundt persille
Salt Og peber
500g kartofler

8 Personer

2 kg oksebov, i stykker
½kg hvedemel
4 løg
4 fed hvidløg
1 bundt timian
10 laurbærblade
½ l hvedeøl
1 l kalvebullion
6 gulerødder
1 knoldselleri
2 bundter persille
Salt og peber
1kg kartofler

16 Personer

3,5 kg oksebov, i stykker
700g hvedemel
8 løg
8 fed hvidløg
2 bundter timian
20 laurbærblade
1 l hvede øl
2 l kalvebullion
700g gulerødder
2½ knoldselleri
3 bundter persille
Salt og peber
2,5kg kartofler

24 Personer

5 kg oksebov, i stykker

1,2kg hvedemel
16 løg
1 helt hvidløg
3 bundter timian
30 laurbærblade
1½ l hvede øl
3 l kalvebullion
1kg gulerødder
4 knoldselleri
4 bundter persille
Salt og peber
2,5kg kartofler

Vend kødstykkerne i melet, salt og peber. Brun dem, 3-4 ad gangen, i en varm gryde med lidt mere salt og peber. Skræl og skær løggene groft, tag de sidste kødstykker op og svits nu løgene med laurbær og timian i gryden. Tilsæt øl og bouillon

Kom låg på og lad gryde simre, til kødet er mørt og falder af benene, cirka 1½ time. Skræl imens gulerødder og selleri og skær dem i tern. Brun dem på en pande i olie, ko dem i gryden og lad dem simre med i de sidste 20 minutter. Smag til med salt, peber og måske lidt eddike og server med kartoffelmos.