**Oksekæber med rødbeder, kommen, kartofler, rygeost og purløg**



Denne opskrift er en fortolkning af labskovs, hvor både kartofler og rødbeder simrer sammen med kødet … Bindevævet i oksekæberne overgiver sig under den langsomme braisering og forvandler kæberne til uhyre lækre, nærmest smeltende møre kødstykker – når bare de får tid nok. Rygeosten er tilføjet for et strejf af røg og fedme.

Opskriften er til 4 personer

**Du skal bruge:**

7-800 g afpudsede oksekæber  
1 tsk. fint salt  
3 løg  
500 g rødbeder  
600 g aspargeskartofler  
1 dl balsamico eller anden mørk frugteddike  
1 tsk. hele kommenfrø  
10 kviste timian  
4 laurbærblade  
1 liter vand eller oksebouillon 1⁄2 bundt purløg  
100 g rygeost

Desuden:  
havsalt  
friskkværnet peber  
smør og neutral olie  
til stegning

**Dagen før**

Tjek, at oksekæberne er afhindede – hvis ikke, så skær hinderne af med en skarp kniv. Drys kæberne med salt, dæk dem til, og sæt dem på køl natten over.

**På dagen**

Skær kæberne op i 8-10 stykker i alt. Brun dem grundigt i en gryde i lidt olie.

Pil løgene, og skræl rødbederne og kartoflerne. Hak løget groft, og skær rødbeder og kartofler i grove tern.

Sauter løgene sammen med kødet, indtil de er møre. Tilsæt balsamico, kommen, timian og laurbærblade. Krydr med lidt friskkværnet peber, og hæld vand eller bouillon i gryden.

Lad retten simre ved svag varme under låg i 3-31⁄2 time, til kødet er helt mørt – læg efter ca. 2 timer rødbeder og kartofler ned i gryden også. Tilsæt evt. væske undervejs, hvis der er fare for, at retten koger tør. Rør kun så meget i den færdige ret, at nogle af kartoflerne er med at jævne sovsen en smule. Smag til med salt og peber og evt. mere balsamico.

**Ved servering**

Skyl purløget, og skær det fint. Pluk rygeosten i mindre stykker, og fordel den over retten sammen med purløget, lige inden du skal spise. Server med rugbrød.