

Oppskrift

Dudefood: Pulled veal brisket



1

Legg kalvebrystet i en passende kjele med spekket løk (1 hel gul løk med et laurbærblad festet med to nellikspiker) og ha i vann til det dekker. Kok sakte opp.

Når det har kookt noen minutter skummer du bort urenhetene. La det småkoke i ca. 2 timer eller til kjøttet løsner fra beina.

2

La kjøttet avkjøles i kraften og ta ut den spekkede løken. Skjær bort overflødig fett. Riv i biter med en gaffel eller med hendene.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Bryst u/Ben Fr Pk



Ingredienser

Gilde kalvebryst u/ben

Løk	1 stk
Laurbærblad	1 stk
Nellikspiker	2 stk

Vann