

# Hot Chili

Oksesteg, varianter 2005-2015 + 2017 - 2 - rev. 1.5

## Fleksibel slowfood oksesteg med **Hot Chili** - billeder Mange variationer – både til gæstebud samt for singler

*Praktiske info* Denne pdf kræver lidt maskinkraft. Det er med vilje, og skyldes mange billeder med en god opløsning, således detaljer bedre kan udforskes.

Jeg foretrækker stegning med en god 28 cm sauterpande + et hvælvet glaslæg.  
Kernetemperatur: **Blodrødt** 50–55°C, **Rosa** 55–60, **Gennemstegt** 65–70°C.



<1



2>



<3



4>

**1. fase** - grøntsager skrumper når væden trækkes ud, så der kan stables oven på stegen.

## Hot Chili

Oksesteg, varianter 2005-2015 + 2017 - 2 - rev. 1.5



Et godt hvælvat låg er her et must, og de friske chili direkte fra vindueskarm en fornøjelse.



..og nogen får en god portvinssovs, ribssyltetøj eller cole slaw til stegen.

## Hot Chili

Oksesteg, varianter 2005-2015 + 2017 - 2 - rev. 1.5

Som inspiration endnu flere billeder med hvordan og flere af variationerne.

Mulighederne er utallige, og der kan gang på gang laves en anderledes smagsvariant med f.eks. æbler, citron, lime, appelsin, grape eller med håndfulde af blåbær, søde vindruer, svampe samt cherrytomater mfl. – solo eller i kombi.



**1. fase** illustrativt af okse med chili i røg og damp..



**2. fase** illustrativt da grape, lime og citron er adskilt for hver ret – og grapesmagten er ikke noget for mig. Hvorimod okse med 3 hele skiver lime og hot chili modsat giver en fin smag.

*Citrusfrugter er selvfølgelig alle økologiske, når hele med skal indgår som en del af aromaen.*

Ligeledes smagfuldt er 5 skiver (1. hel citron), hot chili og et par håndfulde cherrytomater.  
*Selvfølgelig - alt som er vist her følger med ind på bordet.. enhver kan selv plukke og vælge til og fra.*

## Hot Chili

Oksesteg, varianter 2005-2015 + 2017 - 2 - rev. 1.5

### Oksesteg for singler

Hvis en portion af oksestegen hentes fra **fryser**, så skal den først være helt tøet op, og derefter kan tilberedningen fortsættes som beskrevet herunder.

Hvis oksestegen var gemt på **køl**, så kan der dage senere tilføjes mere grønt (2-3 gange), og det i alt give 3-4 måltider oksesteg. Solid og nem mad af både høj kvalitet samt i gennemsnit forholdsvis billigt for hvert måltid.

**2a** Panden (med steg og grøntsager) opvarmes igen, og når væsken i bunden bliver flydende, så fiskes steg og grøntsager over på en tallerken, og de nye gulerødder / rodfrugter tilføjes sammen med vand, så de er dækket.

Bring gulerødder og vandet i panden i kog igen, derefter skrues der ned så rodfrugterne simrer.



Steg er flyttet til en tallerken, og frisksnittede gulerødder igen sat i kog

Det fremgår tydeligt ovenfor, at væsken bl.a. perler med sit indhold af oksefedt. Smagen fra den forrige tilberedning genbruges og tilføjes igen lidt mere hver gang, således en efter følgende tilberedning får den oprindelige karakter.

Jo kraftigere smagen og sauce var den første gang.. jo bedre de efterfølgende.

## Hot Chili

**Oksesteg**, varianter 2005-2015 + 2017 - 2 - rev. 1.5

**2b** Efter 10 min. kan oksekødet flyttes fra tallerken over oven på gulerødder/rodfrugter; samt nye pastinak mm. tilføjes og det resterende grønt fra sidste gang tilføjes ovenpå.

Friske halve peber- og løgringe tilføjes også lag på lag, som da retten blev lavet den første gang, herefter simres i ~20 min. - stegetiden testes nemt ved at stikke en gaffel i rodfrugterne.

Punkt **2a+2b** kan nu gentages indtil det er slut med selve oksestegen.

**Ved opvarmning** huskes hver gang på, at stegen skal have en høj kærnetemperatur på minimum ~70 grader.