

Braiserede svinekæber i mørk øl og æblemost

Ingredienser

8 stk. svinekæber
3 gulerødder
2 løg
2 fed hvidløg
6 timiankviste
4 dl mørk øl
2 dl æblemost
3 spsk. æbleeddike
Salt og peber
5 dl okseboullion

Opskrift til 4 personer

Brun kæberne i rapsolie i en stegegryde til de har god farve på alle sider. Skræl gulerødder, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker, smid dem ned i gryden og brun dem, og tilsæt til sidst timiankviste, øl, æblemost og eddike, salt og peber. Lad væsken koge ind i 20 minutter, tilsæt så boullion, og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger, læg låg på, og sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°C, og braisér dem i 1½-2 timer.

Til svinekæberne kan serveres en grov kartoffel mos og en rustik vinter salat til.

