

09. *Svinekæber slow cook med rustik kartoffelmos*

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 oksebouillon

Tilbehør

Grov kartoffelmos og en rustik vintersalat

Brun kæberne i rapsolie i en stegegyrde til de har god farve på alle sider. Skræl gulerod, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker, læg 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 bouillon, og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger. Læg låg på, og sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°C, og braiser dem i 1½-2 timer.

