

# Svinekæber i øl

4 pers



## Ingredienser

- 8 stk Svinekæber
- 1 spsk Smør
- 2 stk Løg
- 2 stk Pastinak
- 6 stk Champignon
- 2 stk Rødbede
- 2 stk Gulerødder
- 1 stk Porre
- 20 cl Mørk øl Jeg har success med Ørbæk Brown Ale
- 2 stk Tomater
- ½ l Hønsfond eller ½ l vand med boulliontering
- ¼ l Fløde

## Sådan gør du

1. Rens kæberne for de værste sener og evt. urenheder
2. Brun svinekæberne i smør, så de får skorpe, ikke mere end det
3. Skær alle grøntsager i i samme størrelse som dine champignons og læg dem alle i stegesoen
4. Læg svinekæberne ovenpå
5. Hæld øl og fond i stegesoen, så det lige knap dækker grøntsagerne. Der må ikke komme væske op på kæberne, da de så koger istedet for at stege
6. Sæt i ovnen ved 150° i 3 timer
7. Tag kæberne forsigtigt op og læg til side
8. Grøntsager og væske sigtes i gryde, fløde tilsættes. Smages til og jævnes hvis nødvendigt
9. Læg svinekæberne i fad der passer og hæld sauce over

## Noter:

Mængde af væske afhænger selvfølgelig af størrelsen på din stegesoe eller hvad du bruger. Jeg anbefaler at der serveres kartoffelmos til, men ris kan også bruges. Lækker og frisk hvis man serverer kolde cherry tomater til retten.

Husk, du må gerne drikke resten af din øl imens du laver maden

**Husk!**  
**Salt og peber**