

MEYERS

Opskrifter fra Meyers (/lav-mad/opskrifter/)

Braiserede svinekæber

med kompot af rosenkål, mandler og saltet citron.

4-6 personer

At hente nogle gode svinekæber hos slagteren er en fantastisk start på en intens simreret som den her med øl, mandler og rosenkål. Her i opskriften får du også tips til at afparere kødet, hvis din slagter ikke har gjort arbejdet for dig.

Du skal bruge:

- 1 kg svinekæber
- 2 spsk. rapsolie
- 1 gulerod
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 5 kviste timian
- 2 dl mørk øl (ale eller porter)
- 4 dl æblemost
- 1 dl æbleeddike
- Havsalt og friskkværnet peber
- 5 dl hønse- eller kalvebouillon
- 800 g kartofler
- 300 g rosenkål
- 50 g smør
- 2 spsk. æbleeddike
- 1 bundt bredbladet persille eller kørvel
- 20 g smuttede mandler
- ¼ saltet citron

Sådan gør du:

Klargør kæberne

Start med at afparere svinekæberne. Læg kæberne på spækbrættet med senen nedad, så senen ligger helt fladt langs med brættet. Tag en lang, skarp kniv, læg den på brættet, og skær et lille snit i kæben lige ved senen. Tag godt fat i senen, og lad så kniven følge senen ved at skære ned mod brættet, så senen kommer af i ét langt rent snit. Det er ikke det nemmeste de første par gange, men tag den tid, det tager. Det vigtigste er, at der ikke sidder for meget kød på senen, da den bare skal kasseres. Du kan evt. få din slagter til at gøre arbejdet for dig (nogle gange har slagteren gjort det helt af sig selv).

Tilberedning

Brun kæberne i rapsolie i en stegegryde (stor støbejernsgryde), til de har god farve på alle sider. Ordn gulerod, løg og hvidløg, og skær alt i grove stykker, smid dem ned i gryden, brun dem, og tilsæt til sidst timiankviste, øl, æblemost og eddike, salt og peber. Lad væsken koge ind til det

halve, tilsæt så bouillon, og kog forsigtigt op. Skum af for urenheder, når det koger, læg låg på. Sæt herefter kæberne i ovnen ved 150°, og braiser dem i 1½-2 timer. Skræl kartoflerne, skær dem i

grove tern, og sæt dem til at koge i letsaltet vand. Skyl imens rosenkålene, tag yderbladene af, og gem de pæneste til pynt. Skær så rosenkålene i kvarter, og kom dem ned i gryden til kartoflerne, når disse har kogt i 10 min. Lad rosenkål og kartofler koge i yderligere 5 min., til de er møre. Hæld vandet fra, og smag kompotten til med 40 g koldt smør i tern og salt og peber.

Når kæberne er færdige, så tag gryden ud af ovnen, og sigt boullonen over i en anden gryde – kasser grøntsagerne, de har gjort deres, og parker kæberne i stegegryden. Kog boullonen ind til det halve, så den får en flot klistret konsistens og blank overflade, og smag den til med det sidste smør, salt og æbleeddike. Når boullonen er tilsmagt, så kom kæberne i, og varm dem igennem. Lav til sidst en hurtig salat af rosenkålsbladene og plukket persille/kørvel. Rist mandlerne på en tør pande, så de får lidt farve, hak dem så groft, og vend dem i rosenkålssalaten. Skær den saltede citron i små stykker, vend også dem i salaten, og mariner hele herligheden med lidt af olien fra de saltede citroner.

Anret kompotten på 4 tallerkner, kom et par kæber og lidt sovs oven på, og afslut evt. med en håndfuld salat af rosenkålsblade. Server med det samme.