

Svinekæber i øl

Svinekæber har længe været et lidt overset stykke kød fra grisen, men er ved at vinde indpas i danskernes bevidsthed - og det med god grund. Svinekæber får ved braisering en meget intens smag og bliver utroligt møre, så de nærmest smelter på tungen.

I denne opskrift har vi valgt at lade svinekæberne simre, eller braisere, i en god mørk øl, der giver en meget dyb og intens smag og samtidig giver det et flot udseende til retten, men brug hvad i selv synes smager bedst.

Vi vil i høj grad anbefale jer at prøve denne simreret, men pas på - den er meget vanedannende.

Fremgangsmåde

Ingredienser



1) 2 rød løg > oliendit

keber 1.15 min krus

laurber timian

salt

1/4 dl evt vand

200g gulerødder } efter 45 min i
200g selleri }

1 dl fisk; timian op
kulør salt peber

persille

Basilikum