

Ølbraiserede Svinekæber i Nicks Ale (4 pers)

12 afpudsede svinekæber
1 spsk. smør
Salt & peber
1 løg i tern
1 persillerod i tern
1 gulerod i skiver
1 tomat i tern
Frisk timian
½ - 1/1 Nicks Ale fra Bryggeriet Skands



Pynt

6 stk. stegt bacon til anretningen.

Brun kæberne i smør. Tag kødet op og læg det til side på en tallerken. Brun derefter løg, persillerod samt gulerødder. Når de er brune tilsættes tomat, øl og kød. Skru ned på svag varme, læg låg på, og lad simre 1½-2 timer, indtil kødet er helt mørt. Tag kødet op og læg det på en tallerken. Skru op for panden igen, og kog så sovsen ind til det har en tilpas konsistens, og kom det så igennem en si, for at fjerne grøntsagerne. Bacon steges sprødt, og retten pyntes med et stk. bacon

Serveres med kartoffelmos, ovnbagte rodfrugter eller grøn salat

God appetit!

