



Porterbraiserede svinekæber med løg og rodfrugter

Opskrift på porterbraiserede svinekæber med løg og rodfrugter.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: Ca. 2½ time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 12 stk. svinekæber (bestilles ved din slagter)
- 1 flaske Porter øl
- 12 skalotteløg
- 1 persillerod
- 1 pastinak
- 2 gulerødder
- ½ liter kalvefond
- 4-5 kviste frisk timian
- salt

Tilbehør: grov kartoffelmos, evt. rørt med lidt trøffelolie og krydderurter. Også kold rødkålsalat med æbler og valnødder



Til denne ret anbefaler vi



Rasteau, Esprit d'Argiles

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



Crozes Hermitage, Silène

J.-L. Chave Selection

Rhône, Frankrig

Varenr. 1505636



Vacqueyras

Domaine la Bouïssière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1527336



Châteauneuf-du-Pape,

Tradition

Domaine de la Janasse

Rhône, Frankrig

Varenr. 1528836



Fremgangsmåde

Soigner svinekæber for eventuelle løse hinder. Skræl rodfrugterne og skær dem i grove stykker og pil skalotteløgene. Varm en stegegryde eller sauterpande op og brun svinekæberne godt af i lidt olie. Tag dem op og brun de rengjorte urter godt af.

Kom svinekæberne ned til urterne, hæld porter ved og lad den koge lidt ned. Dæmp varmen, hæld kalvefond og timian ved. Krydr med friskkværnet peber og lidt salt. Læg låg på gryden/panden og lad den simre ved svag varme i 1½-2 timer, til svinekæberne føles helt møre og bløde. Vend dem jævnlige under stegningen og spæd evt. efter med lidt vand, hvis den er



ved at koge tør.

Efter stegning sigtes braiseringsvæden fra og koges igennem - husk at smage til med salt. Den bruges som kraftig sauce til retten. Urterne fra stegningen kan serveres som tilbehør til kødet. Servér en grov kartoffelmos til, evt. rørt med lidt trøffelolie og krydderurter. En kold rødkålsalat med æbler og valnødder er også god som tilbehør.