Svinekam med juleøl og hvidkål

Svinekam med juleøl og hvidkål er en helt fantastisk opskrift til julesæsonen og gerne til juleaften. Hvidkålen skal ikke nødvendigvis erstatte den gode klassisk rødkål men blot serveres som ekstra tilbehør.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 3 timer
Antal personer: 0

Ingredienser

- 1 svinekam med ridset svær på ca. 1,5 kg
- ½ hvidkål
- 1 mørk juleøl
- 10 laurbærblade og 20 hele nelliker
- Groft salt og friskkværnet peber

Til denne ret anbefaler vi

Lèonus
Cortonesi
Toscana, Italien
Varenr. 2367936

Fremgangsmåde

Svinekammen placeres i en bradepande med sværene nedad. Krydr kødet med salt og peber og hæld en halv juleøl i bradepanden sammen med lige så meget vand. Stil stegen i ovnen ved 200 grader i 20 min. Snit hvidkålen i fine strimler. Tag stegen op af bradepanden og kom den snittede kål i bradepanden. Placér stegen oven på kålen med sværene opad. Stik hele nelliker og laurbærblade i ridserne. Hæld resten af juleøllen over stegen og drys med groft salt. Steg videre ved 175 grader i ca. 1½ time eller til en kernetemperatur på 75 grader. Lad stegen hvile i ca. 20 minutter, inden den skæres i skiver til servering sammen med kålen.