

# Braiseret Svinekæber i Flødesovs

Braiseret Svinekæber, her findes der en masse opskrifter med øl og rødvin. Jeg har enda selv lavet en opskrift på [Svinekæber med Jule Øl](#). Derfor er det på tid til at der kommer lidt andet på skud. Den her Opskrift har meget få ingredienser men når vi kommer frem til servering... Så lover jeg en smagsekspllosion der siger spar to.

## Braiseret Svinekæber i Flødesovs med kartoffel sellerimås

*til 4 portioner.*

*forberedelsestid ca. 20min. tilberedningstid: ca. 2,5 timer.*



Ingredienser til Braiseret Svinekæber i Flødesovs

### Ingredienser til Braiseret Svinekæber

- 8 stk svinekæber "[kan købes hos Steak-Out.dk](#)"
- salt og peber

- 1 l æblemost
- 2 mild chili
- 2 mellemstore løg
- 4 timian kviste
- 2 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- 1½ dl piskefløde
- 20g smør
- [Danish BBQ Steak Seasoner](#) "Salt"
- [Danish BBQ Steak Crust](#) "Pebermix"



## Fremgangsmåde Braiserede Svinekæber

1. Vi starter med at fintpudse Svinekæberne for evtl løse ender og hårde fedtknuder.
2. Derefter terner vi de to løg, pudser og skærer de tre gulerødder ud i mønter. Og til sidst fint terner vi vores 2 chilier.



findhakkede ingredienser til svinekæber

3. Svinekæber brunes nu af i de 20g smør i enten en Dutch Oven eller en støbejernspande. det tager ca. 5 minutter per side.



Svinekæber brunes i Dutch Oven



4. Når de er steget godt igennem tages de op og du kommer dine urter i din Dutch Oven eller en støbejernspande og bruner dem hurtigt af. Og tager dem op igen efter små 2 minutter.



Urterne brunes hurtigt af i Dutch Oven

5. Så kommer du dine Svinekæber tilbage i din Dutch Oven eller en støbejernspande, dine urter fordeles hen over dine Svinekæber.



Svinekæber toppet med urterne

6. Det hele dækkes med æblemost og der spædes evt. med lidt vand, til det hele er dækket.



Svinekæber og urter dækket med æblemost

7. Benytter du en Dutch Oven kommer du blot låget på. Ved brug af en støbejernspande dækker du denne med 3 lag stanniol. Nu stiller du det hele tilbage i grillen ved indirekte varme 180 grader i 2 time



## Sådan tilbereder du Flødsovsen Flødesovsen

1. Når tiden er gået tager du din Dutchoven eller støbejernspande fra. Du tager dine Svinekæber fra Timian kvistene fjernes, så hælder du skyen inkl. grøntsagerne over i en gryde. Svinekæberne kommer tilbage i din Dutch Oven eller Støbejernspande og holdes varmt.



Svinekæber efter 2 timer ved 180 grader.

2. Det hele blendes med en Staveblender, så hælder du halvdelen fra over i en målebager. efterfølgende tilsættes 1½ dl Fløde i gryden. Det hele bringes i koge. til du har en fantastisk sovs.
3. Bliver sovsen ikke er tyk nok, tager en del hvedemel, og to dele af skyen som du tideliger hældt fra, og rører det godt sammen, dette opnåes nemmest ved at ryste dem i en meljævner. Sovser som bliver jævnet på hvedemel skal koge i op til 5 min. for at jævne fuldt ud og for at undgå melsmag. Husk Piskerisen;)
4. Lige inden servering hælder du blot sovsen hen over dine Svinekæber;)



Svinekæber med kartoffel sellerimås og flødesovs

## Kartoffel sellerimos

Imens kæberne simrer og der er små 45 minutter tilbage ved trin 7. Skrælles kartoflerne og en halv selleri, de skæres i tern. Kog dem møre i letsaltet vand. Når de er møre, hældes vandet fra gryden og de terninger moses sammen med 100g smør, og 1dl piskefløde og lidt salt og peber. Smages derefter til med Muskatnød. Men pas på med Muskatnød der skal virkelig kun bruges meget lidt;) Top hele Anretning med frisk hakket persille.



## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Napoleon Prestige Pro500: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](http://Backyardliving.dk)\*
- Støbejernsgryde cm: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*

- **Iberico Svinekæber: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\***

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).

<https://boemsen.com/svinekaeber-braiserede-i-oel/>