

Svinekæber Braiserede i øl

Svinekæber braserede i øl er og bliver et hit. Denne ret hører hjem i den kolde årstid og smager med garanti bedst når man benytter et Jule øl. I denne opskrift har jeg lade svinekæberne simre, eller braisere som man kalder det i en god juleøl. Der giver en meget dyb og intens smag og samtidig giver det et flot udseende til retten. Man behøver ikke bruge et Juleøl man kan sagtens benytte en mørk øl. Svinekæber får ved braisering en meget intens smag og bliver utroligt møre, så de nærmest smelter på tungen. Prøv det og jeg vil med garanti sige du ikke bliver skuffet.

Svinekæber Braiserede i øl

til 3-4 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. tilberedningstid: ca. 4,5 timer.



Svinekæber Braiserede i øl

Ingredienser til Svinekæber Braiserede i øl



Svinekæber i øl

- 6-8 Svinekæber ca. 1kg (Iberico Svinekæber: Steak-Out.dk*)
- 5dl Golden Naked Christmas Ale ([Husbryggeriet Jacobsen](http://HusbryggerietJacobsen)*)
- 4 Laurbærblade
- 4 kvist Timian
- 6 blad Basilikum
- 250g hakkede Knoldselleri
- 225g møntet Gulerødder
- 1 Peberfrugt
- 2,5 dl Piskefløde
- Salt
- Peber
- Olivenolie
- Madkulør



Kartoffelmos

- 5 store Bagekartofler
- 0,5dl Piskefløde
- Smør
- Salt
- Muskatnød

Fremgangsmåde Braiserede Svinekæber



Napoleon Prestige Pro500*

Start din grill op med alle blus tændt på max. Samtidig stiller du din støbejernspande med i grillen og lader den varme op sammen med grillen. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#) i denne opskrift. Det er en Gasgrill med 4 gasblus en bagbrænder og en Sizzelzone som sidebrænder.

1. Vi starter med at pudse svinekæberne af. Det vil sige fjerner alle synlige sener og hinder man kan finde.
2. Skrub Gulerødderne og skær dem i mønter. Skræl selleri og skær den derefter i tern. Tern din Peberfrugt og løg.
3. Nu går vi igang med at brune svinekæberne af. Hertil kommer du lidt olivenolie i den brænde varm pande og steger dine kæber ca. 2 minutter per side så de får en fin skorpe. Derefter tager du dem op og ligger dem



til side.



4. Kom lidt mere olie i panden og steg løgene og peberfrugten bløde og



blanke heri.

5. Så kommer du dine kæber tilbage i panden og slukker for den direkte varme. Så grillen kun kører indirekte varme. Det vil sige det er kun varme i de to yderste brænder i grillen. Og lader det hele lige trække i 3 til 5 minutter sammen under lukket låg.



6. Efter de få minutter er gået, hæld din øl og evt. lidt vand til det dækker



kødet.

7. Så skal der tilsættes Laurbærblad, de 4 kvist Timian og 6 blad Basilikum og lader nu det hele simre i 1 timer, eller til svinekæberne er godt møre. Husk at kontrollere at der er nok væske i panden løbende.



8. Efter den første time er gået kommer du Gulerødder mønter og selleri tern ned til dine svinekæber fyld evt. efter med vand. Og lade det hele simre i yderlige 1,5 time.



9. Så tager du dine kæber op og fisker resterne af Laurbærblad, Timian og Basilikum op af gryden med . Hæld piskefløde i og lad den tykne saucen. Giv saucen lidt kulør og smag til med salt og peber.



Kartoffelmos

Imens kæberne simrer og der er små 45 minutter tilbage ved trin 8. Skrælles kartoflerne og skæres i tern. Kog kartoffelternene møre i letsaltet vand. Når de er møre, hældes vandet fra gryden og kartoffelternene moses sammen med smør, 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.



Øl Braiserede Svinekæber



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

- Napoleon Prestige Pro500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Støbejernspande 35 cm: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Iberico Svinekæber: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*

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