

## **BRAISEREDE SVINEKÆBER I ØL**

3 personer

9-12 svinekæber

Smør

2 løg

2 gulerødder

1 pastinak

½ selleri

Salt

Peber

3 laurbærblade

1 fl. porter

Evt. maizena jævner

Evt. 1 skvæt fløde

4 bagekartofler

½ selleri

Kartoffelvand

2 spsk. smør

Salt

Peber

Revet muskatnød

300 g rødbeder

Rapsolie

Lakridspulver

Salt

Peber



Puds kæberne godt, især den hvide hinde på den ene side skal fjernes. Rens grøntsagerne og skær dem i store tern. Brun kæberne af i en stor gryde, tag dem op og svits grøntsagerne godt. Put kæberne tilbage og krydr med salt og peber. Hæld porteren ved. Lad det hele hygge sig mindst halvanden time. Tag kødet op og hold det varmt. Sigt grøntsagerne fra. Kog evt. saucen ind og alt efter temperament kan der tilsættes lidt fløde og/eller jævnes med lidt maizena. Krydr med salt og peber. Bruges der fløde, bliver saucen lysebrun, så kan lidt saucekulør være nødvendigt, hvis man stadigvæk skal være tro, at der er brugt porter i maden.

Serveres sammen med en selleri/kartoffelmos og bagte lakridsrødbeder. Rødbeder i tern på 2x2 cm vendes i rapsolie, lakridspulver, salt og peber. Bages ca. 40 min. Ved 200°. Selleri og kartofler skæres i store tern og koges møre. Moses sammen med smør, krydderier og kartoffelvand til en passende konsistens.