

Danske Ølentusiaster

[Lokalafdeling Fredericia](#)
[Udskænkingssteder](#)
[Arrangementer](#)
[Årsmøder](#)
[Indkøbssteder](#)
[Lokale rabatter](#)
[Lokal Info](#)

Ølbraiserede svinekæber

Ølbraiserede svinekæber

Med kartoffelmos, marinerede champignon og appelsinsalat

Til 4 personer

12 svinekæber (ca. 1 kg.)

Salt, peber

4 små skalotteløg

1 stor gulerod

2 persillerødder

4 fed hvidløg

2 stængler bladselleri

1 par friske timiankviste

2 laurbærblade

6 knuste enebær

1 porter

1 spsk grov sennep

Sukker

Æblecidereddike

2½ dl. fløde

Gastrik

Maizena

Evt. lidt kulør

Svinekæber

Fjern den brede sene, der sidder på hver svinekæbe. Snit gulerod, persillerødder og løg groft. Tør kæberne i køkkenrulle, krydder godt med havsalt og friskkværnet peber og brun ved høj varme i olivenolie eller smør. Det allerbedste er klart smør. De skal have en fin brun stegeskorpe – det giver en god smag til retten. Tag kødet op, suppler med lidt mere fedtstof og brun gulerod, persillerødder og løg. Tilsæt nu øl, grov sennep, hvidløg, bladselleri, krydderurter, enebær, eddike og sukker efter smag. Læg kødet tilbage og lad simre ca. 1½ time.



Kæber før og efter afpudsning.



Ølbraiserede svinekæber



Gastrik

Tag kødet op igen og si saucen. Hæld den tilbage i gryden og tilsæt fløde. Jævn den med maizena og smag igen til med eddike, sukker, sennep, gastrik, salt og peber. Har man lidt ketchup til overs, kan det såmænd også bruges.

Læg kødet tilbage i saucen og varm godt igennem.

Gastrik – smagsforstærker

Gastrik er en fantastisk smagsforstærker fra det franske køkken. Udover at give den runde og fyldige smag til sovsen, kan den anvendes i simre gryderetter.

Ingredienser

400 g sukker

5 dl æblecidereddike eller anden god eddike

Smelt sukkeret langsomt i en gryde og tilsæt eddike.

Kog blandingen sammen til en tyk sirup – pas på ikke at koge den for længe. Det kommer der en hård klump ud af, der ikke kan bruges til noget.

Du skal sikre dig, at din gastrik har en afbalanceret smag mellem syrligt og sødt – smag til indtil den er der.

Hæld siruppen på et rent syltetøjsglas. Det kan opbevares for evigt og er altid klar til brug.

Kartoffelmos

1½ kg melede bagekartofler

200 g smør

4 æggeblommer

2 dl fløde pisket til skum

Salt og peber

Reven muskatnød

Bag kartoflerne møre i en 180 grader varm ovn. Det tager mellem 1 – 1½ time afhængig af størrelse. Halver dem og skrab kartoflerne ud af skallerne. Bland med smør, æggeblommer. Muskatnød, salt og peber. Vend til sidst flødeskummet i og fyld mosen i en smurt ovnfast skål. Læg lidt smør øverst og stil mosen i en 225 grader varm ovn, indtil overfladen er brun og sprød.

Marinerede champignon

Marinade

3 spsk. Olivenolie

1 spsk. Soja

2 spsk. Tomatpure

2 spsk. Vand

1 spsk. Mørk farin

1 – 2 fed presset hvidløg

1 bk. champignon

Det hele røres sammen og champignonen tilsættes.

Det skal marineres ca. 2 timer. Kommes i ovnen med evt. andet tilbehør og steges til det er tilpas. Tiden afhænger af varmen.

Jeg satte dem ind nederst i ovnen sammen med kartoffelmosen. Det passede fint.

Appelsinsalat

2 appelsiner

4 tomater

Lidt hakket rødløg

½ tsk. Sukker

Lidt chilipulver

Salt

Appelsinerne skrælles, skæres i mindre stykker.

Tomaterne skæres i mindre stykker – vendes med appelsinerne, løg, sukker, chili og lidt salt.

Trækker 1 time før servering.

Rudy