

Ølbraiseret Svineklump

m/ ærter, majs & svampe



Ingredienser:
1 svineklump
5 dl mørk øl
5 dl kraftig fjerkræbouillon
(Eller vand og 1 bouillonterning)
2 løg
10 laurbærblade
15 peberkorn
1 spsk tørrede koriander
1 bundt timian
Salt

Sådan gør du:

Svineklumpen gnubbes med salt og trækkes tildækket i marinaden på køl, gerne til dagen efter.

Brun den i en forvarmet ovn i 20 min. Ved 200 grader.

Kog øl og bouillon op med løg skåret i kvarte, laurbærblade, peberkorn, koriander og timian.

Læg kødet i et ovnfast fad, hæld det varme øl over og braiser under låg i en ovn ved 140 grader til kødet er mørt - husk at vende kødet et par gange undervejs.

Skær kødet i skiver og server det i braiserlagen (kan jævnes lidt med maizena), drys evt. med finthakket timian.

Kan fint serveres med ærter, Majs og ristede svampe. - En bagt kartoffel vil passe fint til denne velsmagende ret.