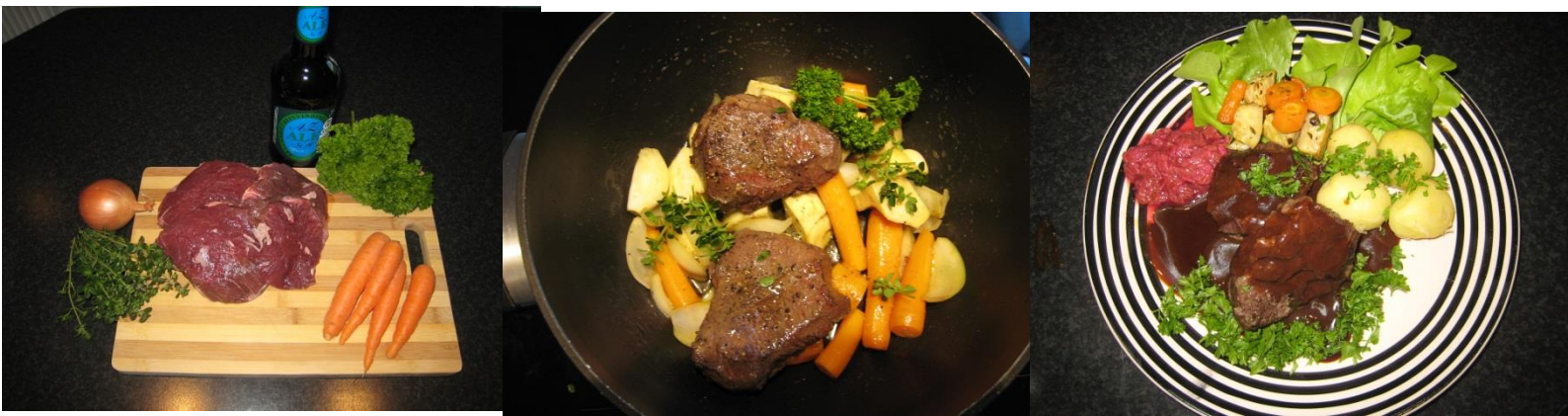


Kalvekæber i brown ale



(4 personer)

4 Kalvekæber

1 flaske Brown Ale

½ l kavefond

2 gulerødder, 1 persillerod, 1 løg, 2 hvidløg, persillestilke, timian. Salt, peber

Fremgangsmåde

1. Brun kæberne af i en stegegryde.
2. Tag kalvekæberne op og vend urterne i gryden et par min.
3. Kom kæberne tilbage i gryden til grønsagerne og krydder med salt og peber. Tilsæt øl sammen med persille og timian og kog op.
4. Lad det koge i ca. 15 min og kom derefter fond på, skru ned og lad det simre under låg i ca. 3 timer
5. Tag så kødet op og sigt skyen. Kom evt. lidt fløde ved og Jævn med maizena. smag til med lidt ribs gele og salt

Tilbehør

Rabarberkompot. ovnbagt Selleri og gulerødder vendt i olie og frisk timian.
Kartofler.