



Langtidssimrede oksekæber *braiseret med øl, syltede skalotteløg og piment*

- 1 Start med at pudse kæber for sener, og brun oksekæberne i smør i en stegegryde. Det er vigtigt, at kødet bliver godt brunet af, da det er med til at give smag. Tag kødet op af gryden, når det er brunet.
- 2 Brun derefter løg, peberfrugt og hvidløg i det samme fedtstof.
- 3 Læg kæberne tilbage i gryden. Tilsæt citronskal, rosmarin, salt og peber.
- 4 Tilsæt øl, og lad det koge op. Hæld så meget vand i, at kæberne er dækket.
- 5 Lad det derefter simre under låg i ca. 1½ time på kogepladen eller i ovnen ved 180°C.
- 6 Tag kæberne op, når de er møre.
- 7 Si saucen i en anden gryde, kog den lidt ind, og smag til med salt og peber.
- 8 Læg kæberne ned i saucen, og den er klar.
- 9 Server kæberne med mos og grøntsager.

INGREDIENSER

- Ca. 1-1,5 kg oksekæber
- 25 g smør
- 2 løg i kvarte
- 1 rød peberfrugt i grove stykker
- 6 fed hvidløg
- citronskal, revet fra 2 citroner
- frisk rosmarin
- 5 dl øl (mørk og kraftig, fx Pale Ale)
- 1 l vand
- salt og peber

Oksekæber er ikke en del af oxen, der ligger i supermarkedernes kølediske, men det er en meget undervurderet ret. Kæberne skal braiseres og tilberedes over lang tid for at komme til sin ret.

Forfatterne til bogen: "Øl og mad" siger følgende omkring opskriften:

"SIMRERETTEN får sin kraftige smag fra oksekæberne. Mens det simrer, bliver smagen af kæbe og grøntsager intensiveret. Det er ikke en fin, lille ret, men et måltid med en voldsom kraft og smag, og det kræver sin øl til. Det kunne være en pale ale, kraftig som maden, som spiller på udtryk og smag."