

Glaseret sprødt svinebryst i Jacobsen Dark Lager

Ingredienser

1,5 kg svinebryst med svær og ben
¼ bdt. timian
2 æbler groft skåret
2 løg i store tern
½ hvidløg i hele fed
Jacobsen Dark Lager (75 cl)
Groft salt og peber

Skæres i 4-5 cm tykke skiver. Rids sværen på tværs, gnid med groft salt og kværnet peber. Braiseres i ovnen, i bradepande eller fad med øl og urter over. Ca. 2½ time ved 170 grader. Det er vigtigt, at der er væde i bradepanden under hele tilberedningen. Sæt til sidst sværen under grill, til den bliver sprød. Hold øje med sværen undervejs.

Server ristet rugbrød til retten.

