Griskinder i mörk öl

SVÅRIGHETSGRAD
Medelsvår

TILLAGNING
Under 2 timmar

ANTAL PERSONER
4-6



Griskinder blir ovanligt möra vid om de får koka länge. I den här rätten tillsätts ett mörkt öl som gör köttet extra saftigt. Rätten är enkel att laga och smakar himmelskt.

HUVUDINGREDIENSER
Fläskkött

Ingredienser

20 g smör
800 g griskinder
2 lökar
Nymald peppar
Salt
1 msk mjöl
2 dl mörkt öl
1 dl buljong
1 kvist timjan
1 lagerblad
250 g champinjoner

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175° C.
2. Smält smöret i en gryta och bryn griskinderna.
3. Tillsätt grovhackad lök, krydda med salt och peppar och pudra mjölet över köttet.
4. Låt allt kött bli brynt och tillsätt därefter öl och buljong.
5. Häll upp grytan i stengodsfatet och tillsätt timjan och lagerblad. Täck över med aluminiumfolie.
6. Ställ in fatet i ugnen i 90 minuter i 175° C.
7. Titta till köttet då och då och förläng/anpassa eventuellt stektiden.
8. Fräs champinjonerna hastigt i smör och krydda med salt och peppar.
9. Häll champinjonerna i fatet och låt dem puttra tillsammans med köttet de sista 5 minuterna.
10. Till ursprungsreceptet serverades hemlagad pommes frites. Till griskind passar det också perfekt med nypotatis eller potatismos.