



Æblegrød, som for nogle måneder siden til ære for fotografen kunne nydes en lun efterårsdag på heden i Kongenshus Mindepark. Foto: Jakob Stigsen Andersen

Grisekæber og æblegrød

Af Pernille Rasmussen
Kongenshus Hotel



ret på en årstid, hvor vi kunne hente friske tyttebær fra heden omkring hotellet.

Æblegrød med havregryn og fløde

Til æblegrød bruges gerne vilde syrlige æbler - i dette tilfælde fra vilde træer på heden.

Æblerne skrælles og fratages kernehuset - kommes i en gryde med evt. lidt hvidvin eller æblejuice i bunden.

Alt efter syrligheden i æblet varieres sukker mængden.

Ingredienser:

1 kg skrællede æbler

350 g rørsukker

1 stang god vanilje

Dette skal simre under låg, skummes og afkøles.

I stedet for alt for søde makroner bruger vi ristede havregryn - Disse ristes i smør og rørsukker, til de er godt sprøde.

Afkøles og drysses på grøden umiddelbart før servering - toppes med let pisket fløde.

Glaserede grisekæber med tyttebær og kraftig sauce

Ingredienser og fremgangsmåde:

Grisekæber kan købes hos alle velassorterede slagtere.

Kæberne pudses for evt. sener, sættes over i gryde med braiserunderlag i form af løg og rodfrugter.

Skal simre i lage af vin eller vand i nogle timer, til de er helt møre.

Kæberne tages op af lagen - lagen reduceres og smages til - evt. med en smule mørk chokolade.

Kæberne kan serveres som selvstændig ret eller som garniture.

Vi har i dette tilfælde lavet det som egen



Grisekæber.
Foto: Jakob Stigsen Andersen