

Ingredienser:

- 8 revelsben (ca. 1,5 kg) ikke fedtklumper, men kødfulde ben fra slagteren
- 2 mørke øl (Carlsberg Dark eller Porter)
- 4 fed hvidløg, delt i grove stykker
- 1 løg, delt i grove stykker
- 1 Laurbærblad
- 2 tsk. hele sorte peberkorn
- 1 l svinekødkraft bouillon
- 1 spsk. frisk eller 1 tsk. tørret Timian
- 1 tsk. Salt

Tilberedning:

1. Revelsbenene strø'es med rigelig salt, og trækker i 2-3 timer
2. Revelsbenene skylles af, og kommer i en passende gryde med øl, løg, peber, bouillon, hvidløg, laurbærblad og timian
3. Benene småkoges, under låg, møre ved lav varme i ca. 30 min. og må gerne "trække" i kogelagen i nogle timer
4. Benene steges brune i smør på en pande, vendes hyppigt

Tilbehør:

*Serveres iflg. gl. dansk tradition med brunede kartofler og grønlangkål
Alm. kogte kartofler med brun sauce smager dog også fortrinlig
Stadig iflg. den gamle danske tradition drikkes der **øl og snaps** til retten*

Gammeldaws ølben

(4 personer)



(foto: Danske slagterier)



Også velegnet til havegrill
Steges ca. 8 min. vendes hyppigt