

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
1 l svinekødkraft bouillon

Tørmarinade:

1 tsk. hvidløgspulver
1 tsk. paprika
1 tsk. sukker
1 tsk. sort peber
½ tsk. cayenne peber
1½ tsk. salt

Tilberedning:

1. Revelsbenene strø'es med rigelig salt, og trækker i 2-3 timer
2. Revelsbenene skylles af, og kommes i en passende gryde med øl, løg, bouillon, hvidløg og laurbærblad
3. Benene koges møre ved lav varme i ca. 30 min. og må gerne "trække" i kogelagen i et par timer. Tør benene af med køkkenrulle
4. Gnid de ølkogte revelsben ind i tørmarinaden, og lad dem "trække" mindst et par timer i køleskabet
5. Benene steges brune i margarine på en pande, vendes hyppigt eller på grillen ca. 8 min. vendes hyppigt

Tilbehør:

Revelsben kogt i øl, og derefter tørmarinerede

(4 personer)

