Nortura PROFF

Oppskrift

Oktoberfest - Øl-stuing med ægirmarinert svinekjake og bratwürst

1

Ha svinekjakene med væsken i en stor gryte. Tilsett øl og kraft og kok opp.

2

Del kokte poteter, kål og pølse i biter og ha i gryten. Småkok med lokk til alt er gjennomvarmt og kålen er mør, ca. 10 minutter. Smak til med salt og pepper.

3

Server den varme gryteretten med godt brød og smør.

Produkter i denne oppskriften

Svinekjaker Kokt Mar i Ægir Øl Pk

Bratwurst Urøkt 90g 4,5kg Fr Enh

Ingredienser

Øl-stuing med svinekjake og bratwurst

Gilde Ægirmarinerte svinekjaker	1 kg
Mørkt øl	2 dl
Oksekraft	4 dl
Kokte poteter	4 stk
Hodekål	0,5 stk
Gilde Urøkt Bratwürst eller annen pølse	4 stk