

# Æbleflæsk

## Ingredienser

Æbler

Bacon

150-200 gram sukker (eller lidt mindre)

Fremgangsmåde:

Skræl æblerne, fjern kernehusene og skær æblerne i både.

Steg baconen helt sprød. Hæld bacon og det meste af fedtet fra.

Steg æblerne i fedt nok. Hvis der mangler fedt så hæld mere over.

Når æblerne er bløde så hak dem mindre med paletkniven.

Tilsæt sukkeret.

Når æblerne er brune så vend baconstykkerne i, og lad det simre et minut eller to til retten er færdig.

Serveres med rødbeder.

## Lidt historie

*Vestjyderne er også kendt for Ølben, en ret fra 1700-tallet, som man siden tidernes morgen har kunnet få på Sevel Kro. Den består af revelsben, der efter at have ligget i saltlage et døgn, koges med krydderurter i bouillon og porter. Når suppen har stået i tre dage, tages revelsbenene op, ristes og serveres med vestjysk grønlangkål. Nyd en øl til, samt kroens hjemmelavede snaps med krydderurter fra den jyske hede.*

*Æbleflæsk er en gammel dansk ret, der tilberedes af æbler, røget, stribet flæsk, løg og sukker. Flæsket skæres i store tern, steges på panden og æblestykker tilsættes. Endeligt tilsættes brun farin eller sukker. Det er oprindeligt i højere grad en æbleret og der skal være mere æble end flæsk. Retten spises varm eller kold med rugbrød, evt. ved at dyppe brødet.*

## ØL-Ben

### Fremgangsmåde:

Hæld boullion, portere, løg skåret i skiver, timian, laurbærblade og peberkorn i en stor gryde og læg revelsbenene ved. Lad dem koge under låg i ca. 1 time eller til de er møre. Tag revelsbenene op, lad dem dryppe godt af og køle af. (evt. Køleskab)

### Grønlangkål:

Ryst fløde og mel til en jævning som hældes op i en gryde. Det bringes i kog under konstant piskning.

Skru ned for varmen og læg den frosne grøn kål i gryden. Læg låg på og lad det langsomt tø op. Rør af og til. Det skal koges i cirka 5 minutter.

Tilsæt 25 gram smør og smag til med salt.

Brun de afkølede ben i smør på en stegepande til de er sprøde og varme.

### Ingredienser

Revelsben

ca. 25 gram smør  
salt

### **Kogelage:**

2 liter boullion  
3 portere  
2 løg  
10 hele sorte peberkorn  
3-4 laurbærblade  
1 kvist timian  
salt

### **Tilbehør:**

Flødestuvet grønlangkål  
brunede eller hvide kartofler  
sennep

Smør til stegning

### **Flødestuvet grønlangkål:**

Ca. 2,5 dl fløde  
3 spsk. hvedemel  
375 gram grøn kål

*Det er en rigtig herre ret - men også for damer! Prøv at servere den med et glas iskold øl og en ligeså kold snaps!*