



Svinebryst med enebær og persille

2 svinebryst à 2 kg stykket
2 spsk enebær
4 spsk sukker
3 spsk salt
madsnor
10 g revet peberrod

2 bdt persille
1 kg gulerødder
8 madæbler
1 liter æblemost
Salt
Peber

Læg de to stykker svinebryst ud på et bord. Knus enebær, sukker og salt sammen i en morter eller kværn. Tilsæt det revne peberrod. Fordel enebærblandingen jævnt på de to svinebryst og sæt dem i køleskab i 12-24 timer.

Skyl persillen og hak den groft. Fordel det i de to stykker svinebryst og rul dem sammen og snør dem.

Rens gulerødderne og skær dem i grove stykker på 4x4 cm. Del æblerne i kvarter og fjern kernehus. Kom gulerødder og æbler op i en bradepande, kom kødet godt ned i, hæld æblemost på og drys godt med salt og peber.

Kom kødet i ovnen ved 150 grader i 2 timer, til det har en kernetemperatur på 74 grader.