



Oksetværreb i mørk øl med enebær og selleri

1 oksetværreb på 2-2,5 kg
2 spsk salt
2 spsk sukker
20 enebær
4 hele hvidløg
1 liter mørk øl, limfjordsporter eller lignende
3 dl æblecidereddike

Dag 2:

300 g ungvæg bacon
400 g knoldselleri
3 løg
5 dl æblemost
2 fed hvidløg
Olivenolie
Salt og peber

DAG 1:

Rens det værste fedt af tværrebet hvis der er noget. Kom salt og sukker i en skål. Stød enebærrene i morter og kom dem sammen med salt og sukker, bland det godt!

Kom oksetværrebet op i et stort fad, hvor der er plads til alle ingredienser!

Gnid saltblandingen godt ind i tværrebet, skær de hele hvidløg over og kom dem i. Hæld øl og æblecider-eddike på, det skal helst dække helt.

Lad det stå i 12-24 timer.

Hvis kødet ikke er dækket af marinaden, så skal det vendes et par gange.

DAG 2:

Skær bacon i tern på 1x1 cm. Skræl sellerien. Skræl løgene. Skær begge i 4 dele. Kom det hele op i en bradepande. Kom tværrebene op i bradepanden. Kom æblemost ved.

Sæt det i ovnen på 150 grader i 2 timer, og vend kødet hver 15 minut.