

## ØLBEN



2 kg revelsben

2 liter bouillon

3 portere

2 løg

10 hele sorte peberkorn

3-4 laurbærblade

1 kvist timian

salt

Smør til stegning

Hæld bouillon, 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.

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

Server ølben med grønlankål, brunede eller hvide kartofler og sennep.

