



## Øl braiseret lammekølle

(4 pers.)

1 udbenet lammekølle

salt og peber

2 fed hvidløg

1 håndfuld persille

2 spsk. olivenolie til bruning

5 skalotteløg

2 æbler

50 g svesker uden sten

3 dl Stout

2 dl svinebouillon

3 kviste frisk rosmarin

Tænd ovnen på 180 grader.

Gnid lammekøllen godt med salt og peber og fyld den med presset hvidløg og hakket persille. Snør lammekøllen godt sammen. Varm olien i en gryde og brun stegen på alle sider. Læg køllen i et ovnfast fad.

Pil og skær løgene i både. Halver æblerne, fjern kernehus og skær æblerne i både. Læg løg, æbler og svesker i fadet. Hæld øl og bouillon ved. Læg rosmarin ved.

Læg folie over fadet og sæt det i ovnen.

Serveres med kartoffel-sellerimos

