



Korshøjs Køkken

v/Lars Korshøj

tlf 40752201

lars@korshojkokken.dk

www.korshojkokken.dk

VILDSVINEKØLLE I Extra Special Bitter

1 Vildsvinekølle 3-4 kg.
1 persillerod
1 pastinak
Salt (gerne uraffineret atlantehavssalt)
Friskkværnet peber

Marinade:

1 l Extra Special Bitter bryghuset Kragelund
4 fed hvidløg mast med skal
4 bananskalotteløg med skal i både
2 stilke bladselleri
4 stilke bredbladet persille
Frisk rosmarin
Frisk timian
Frisk ingefær
Knuste enebær
1 glas cognac
½ dl god balsamico
1 spsk. salt (gerne uraffineret fint atlantehavssalt)
friskkværnet peber

Bland marinaden og lad køllen marinere i et døgn.

Steg køllen i marinaden tilsat pastinak og persillerod i grove stykker.

Husk at krydre køllen med salt og peber.

Steges i ovn ved 150 grader i ca. 4 timer. Dryp køllen med stegeskyen et par gange. Hviler tildækket i min ½ time.

Køllen skal være helt gennemstegt.

Stegeskyen kan anvendes til sauce.