

# Porcine Rilette (Julesylte)



## Hansens opskrifter

### Ingredienser: (10 x 500g sylte)

5 stk. store grisætær.	Salt.
6 kg svineskank.	Peber.
4 kg. Nakkesteg.	Allehånde.
6 store gulerødder.	Nelliker.
4 store løg	Muskatnød.
6-10 laurbærblade.	Eddike.

### Fremgangsmåde:

De 5 grisætær skylles og kommes i en stor fladbundet gryde. Dækkes næsten med vand, (jo mindre vand jo mindre skal der koges ind).

Når grisætærne er kogt helt sønder, tages de op og suppen koges ind til ca. 1½-2 liter.

Tærne kasseres idet der ikke er noget af værdi for sylten i dem (kan evt. fodres op til vilde katte og ræve, hvis man har sådan nogen).

Skank og nakkesteg (evt. i 2 gryder) Dækkes med vand og bringes i kog. Når vandet er kogt op skummes kraftigt.

Tilsæt gulerødder, løg, peberkorn og salt. Lad kødet småsimre til det er meget mørt.

Tag kødet op og lad det afkøle, suppen gemmes (grøn kål, blomkål, hvidkålsuppe, gule ærter)

Når kødet er så koldt at der kan røres ved det, skilles kødet fra ben, hinder og fedt. Det gøres nemmest med fingrene og en udbenerkniv.

Kødet skæres i mindre stykker.

Hak 2 løg fint, kog dem klare i suppen/gelatinen fra grisætærne ca. ½ l, tilsæt knust peber, allehånde, nelliker og muskatnød, laurbærblade samt ½ l eddike.



Kom kødet i suppen og giv et let opkog, løg og krydderier skal blandes op med alt kødet. Tag laurbærbladene fra.

Kødet hældes i passende forme. Presses godt sammen. Til sidst overhældes kødet med den resterende suppe fra gryden.