



## Pečené vepřové koleno

### *Gebraden varkensknien*

1 varkensknien p.p.  
1 bol (8 - 10 tenen) knoflook  
8 el. mosterd  
zout en peper  
2 tl. gemalen karwij  
1 tl. zoet paprikapoeder  
2 uien  
6 pimentkorrels  
3 - 4 laurierbladeren  
1 snuf majoraan  
½ l. zwart bier  
brood om te binden

Om te beginnen snij je met een scherp mes in de huid van de knie diagonaal een ruitpatroon. Vul de inkepingen met een mengsel van mosterd, zout, peper, gemalen karwij, paprikapoeder en geraspte knoflook. Leg het vlees in een bakblik, zet het in de koelkast en laat het minstens een paar uur, maar veel beter nog een hele nacht marinieren.

Verwarm de oven voor op 120°C.

Haal je varkensknien uit de koelkast en leg het in een braadslee. Strooi er de fijn gesnipperde uien, de pimentkorrels, de laurierbladeren en wat majoraan over en giet er het bier overheen. Nu gaat het de oven in, 3 uur lang. Ga ondertussen rustig iets anders doen.

Na de drie uur leg je het vlees op een rooster boven een bakblik of iets waar het braadvocht in opgevangen wordt. Laat het nu nog eens een uur braden, maar bedruip het vlees nu ieder kwartier met het braadvocht.

Na het uur verhoog je de temperatuur naar 220°C. Braad het vlees in een half uur mooi goudbruin, waarbij je het geregeld met het braadvocht bedruipt.

Zet de deur van de oven nu open en verlaag de temperatuur naar 50°C. Het bakblik haal je eruit. Als de oven wat is afgekoeld doe je de deur dicht. Het vlees kan zo rusten zonder dat het al te veel afkoelt.

Zet het bakblik op het gasfornuis. Doe er een scheut water bij en roer daarmee de aanbaksels los. Zeef het vocht boven een steelpantje. Meng er wat verkruimeld brood door om de saus te binden. Eventueel met een blender fijn maken.