

# Grisfötter

## Introduktion och förberedelse

Grisfötter till julbord som kan kokas i god tid och sedan värmas eller griljeras till servering.

Grisfötterna kokas med salt, vitpeppar och kryddpeppar.

Be att få klivna grisfötter i charken om de ej är det redan.

Kan griljeras på samma vis som [denna julskinka](#).

### 8 st grisfötter

- Förberedelse: 10 tim
- Tillagning: 3 tim
- Klart på: 10 tim

## Ingredienser

- 8 st grisfötter
- 3 msk salt
- 10 st vitpepparkorn
- 10 st kryddpepparkorn
- Saltlake: 1,5 dl salt
- 2 msk socker
- 4 liter vatten
- Griljering: 2 msk vetemjöl
- 3 ägg
- 1 dl ströbröd
- 4 msk smör

## Tillagning

1. Borsta, rensa och skär bort ev. hår från grisfötterna så att de är ordentligt rena.
2. Lägg dem i en kastrull med kallt vatten och koka upp.
3. Häll bort det första kokvattnet och fyll på nytt så att det täcker grisfötterna.
4. Tillsätt salt, vitpeppar och kryddpeppar.
5. Koka grisfötterna i 3 timmar under lock. Se till så att de är täckta med vatten hela tiden. Grisfötterna ska vara mjuka när de har kokt färdigt. Låt grisfötterna kallna i sitt spad.
6. Blanda saltlaken i en stor kastrull eller skål.
7. Ta upp och skölj av grisfötterna samt lägg i saltlaken. Se till att det täcker. Spara en halv liter av spadet att värma grisfötterna i till servering.
8. Låt grisfötterna ligga i saltlaken i 10 timmar ex. över natten.
9. Ta upp dem och förvara dem i kylan till servering. De kan också frysas.

10. Vid servering så värmer du upp grisfötterna i ugnen på 200 grader med lite spad i botten och lägger upp på fat. Man kan också ha i en klick smör och ösa grisfötterna någon gång.
11. Griljering av grisfötter: Bena ur de stora benen när grisfötterna är varma. Lägg dem i press mellan två ugnshorn med tallrikar som tyngd. Då blir de plattare och smidigare att steka.
12. Lägg upp mjöl, uppvispat ägg och ströbröd på tre tallrikar.
13. Panera grisfötterna i mjöl, ägg och sist ströbröd.
14. Stek dem på svag värme i smöret på båda sidor tills de är genomvarma och har fin färg.