

Braiseret svineskank smagt til med citrontimian

Antal
4 personer

Ingredienser

4 halve svineskanke med spoleben
8 kviste rosmarin
8 kviste citrontimian eller alm timian
1 løg i tern
5 fed hvidløg
1/5 selleri i tern
Mel eller maizena til jævning
6 rødæg skåret i kvarte
4 dl portvin
1 dl Balsamico

Skankene åbnes og snøres med 2 kviste timian og rosmarin på hver skank. Brunnes af i en støbejernsgryde eller en stegesko sammen med urterne. Tilsæt vand, så det ca. dækker ¾ af skankene. Lad retten simre i 2½ time ved svag varme.

Kødet skal være mørt og slippe benet let. Gem skyen til sovsen.

Portvin og balsamico bringes i kog. Rødløgene tilsættes og simrer i gryden ved svag varme uden låg, til de er møre.

Kog skyen fra skankene op, og tilsæt lidt af kogelagen fra de syltede rødløg. Jævn skyen og giv den evt. en sjat kulør.

Server retten med ovnstegte kartofler eller en kartoffel-/rodfrugt mos.