

Rødvinsbraiseret lammeskank for feinschmeckere

Antal
4 personer

Ingredienser
4 lammeskanke
1 flaske rødvin
4-6 kviste rosmarin
6-8 kviste timian
3-4 kviste estragon
10 fed hvidløg
1 alm. løg hakket
Lidt olie
Groft salt og peber
100 g koldt smør

Varm en gryde godt op og kom olie i. Brun lammeskanke, så de tager farve. Krydr med salt og peber. Tilsæt løg, hvidløg, krydderurter og rødvin. Læg låg på, og lad retten simre i 2,5 time. Når skankene er så møre, at kødet falder fra benet, tages de op af gryden og holdes lune under stanniol og et viskestykke.

Skyen kan koges yderligere ind uden låg til ca. 3-4 dl. Lige inden servering tilsættes koldt smør. Læg lammeskanke ned i skyen og servér retten.

