

Svineskank med Jacobsen Extra Pilsner

Ingredienser

1 hel svineskank, med svær
1 Jacobsen Extra Pilsner (75 cl)
3 kviste rosmarin
2 store løg i tern
2 gulerødder i 2 cm tykke skiver
2 persillerødder i 2 cm tykke skiver
Kruspersille til pynt
1 appelsin
40 g groft salt og peber

Sellerimos

1 selleri, skræillet og skåret i kvarte
1 kg kartofler
100 g smør

Rids sværen og gnid den med groft salt. Kan med fordel gøres dagen før. Brunnes af i gryde eller steges i lidt fedtstof. Tilsæt urter og øl. Lad retten simre 2½ time under låg i ovn ved 160 grader eller på komfuret.

Efter 2½ time tages skanken op og steges i ovnen yderligere 1 time.

Sværen må gerne blive sprød.

Riv appelsinskal over sværen inden servering.

Serveres med sellerimos

Selleri og kartofler koges møre, tilsættes smør og evt. lidt kogende vand. Piskes til mos og smages til med salt og peber samt persilledrys.

