



# Skankekøller a la Bourguinonne

## Ingredienser til 4 personer:

8 skankekøller  
4 laurbærblade  
2-4 kviste timian el. 1½ tsk, Tørret  
1 dl hakket persille  
3 tsk, Revet appelsinskal  
15 hel peberkorn  
1 flaske kraftig rødvin (Husk at nyde et glas, mens maden tilberedes)  
2 store hakkede løg  
4 gulerod i små tern  
4 dl kalve - eller oksebouillon (brug eventuelt bouillonterning)  
3 hele fed hvidløg  
500 g champignon  
1 glas syltede perleløg  
200 g bacon i små tern

## Fremgangsmåde:

Skankekøllerne marineres natten over i en lage af rødvin, timian, pressede hvidløg, hele peberkorn, fintrevet Appelsin skal og persille.

Tag kødet op af marinaden og lad det dryppe af. Steg bacon tern sprøde i lidt olivenolie over middel varme. Tag baconen op og sautéer de skyllede løg og gulerødder i baconfedtet, og tag dem derefter op. Tilsæt marinaden. Sammen med bacon, løg og gulerødder. Bouillon og laurbærbladene tilsættes.

Læg låg på gryden og lad det simre ved en stille varme i en 35 minutters tid.

Skær champignon i tykke skiver og svits dem på en varm og tør pande i et minuts tid. Tilsæt lidt smør og svits i endnu 4-5 minutter. Tilsæt champignon og de drænedede perleløg til gryden. Skankekøllerne tilsættes og lad det simre i endnu 15-20 minutter og server med fx kartoffelmos eller skivede stegte kartofler.

Hvis retten ikke har jævnet sig selv nok, bruges slutteligt en smørbolle til at finde den rette konsistens. Der eftersmages med salt og møllepeber

En salat med mormors dressing vil være himmelsk dertil.

Velbekomme