

Ølbraiseret Svineskank

m/ persillerod & æble



Ingredienser: (4 prs)

- 4 roget svineskank
- 1 spsk groft salt
- 5 spsk olivenolie
- 6 fed hvidløg
- 2 rødløg
- 5 kviste timian
- 2 mørke øl - gerne fra Bies Bryghus
- 8 små persillerødder
- 5 syrlige æbler
- ½ bdt. persille

Sådan gør du:

- Rids skanken og gnid den med groft salt.
- Brun den i olie i en stor gryde.
- Knus hvidløgene og pil og halver rødløgene.
- Kom løg og hvidløg i gryden sammen med timiankvistene og drys med peber.
- Hæld øl over og lad det simre i 3 timer eller til de er helt møre.
- Skræl persillerødderne og skær dem i grove stykker.
- Skær æblerne i kvarte og fjern kærnehusene.
- Skyl og hak persillen.
- Kom persillerødder og æbler i gryden og varm dem med i 3 minutter.
- Tilsæt den hakkede persille.

Kan serveres med karoffelmos.