

Ingredienser:

- 2 store svineskanke
- 2 mørke pilsnere
- 1 grofthakket løg
- 10 hele knuste peberkorn
- 2 laurbærblade
- 4 stilke frisk timian eller 2 strøget tsk. tørret timian
- 1½ tsk. salt

Tilberedning:

1. Prik skankene tæt med en gaffel eller en kødnål, så marinaden kan trænge ind i kødet. Læg dem i en skål.
2. Bland øl, løg og krydderier og hæld det over skankene. Stil dem koldt i mindst 12-18 timer. Skankene vendes nogle gange undervejs.
3. Tag skankene op og dup dem tørre. Rids sværen med en skarp kniv og gnid den med salt. Sæt skankene i et ildfast fad eller en stegesko, hæld ca. 4 dl marinade ved. Sæt fadet nederst i ovnen og tænd den på 100°. Lad skankene stege i 6-7 timer, til de er møre, og kødet er ved at løsne sig fra benene. Hæld væden i en skål. Sæt skankene tilbage i ovnen ved 225° til sværen er sprød og bobler op.

Sauce:

Si 4-5 dl af skyen og skum fedtet af, bring den i kog og jævn med majsstivelse. Tilsæt evt. 1-1½ dl madlavningsfløde
Smag til med salt og peber.

Tilbehør:

Ovnstegte kartofler, hvide kartofler og små helstegte løg,
og / eller hvad du selv foretrækker

Ølmarineret svineskank

(4 personer)

