

Grydestegt svineskank



1000 g svineskank
3 spsk oregano, tørret
3 spsk merian, tørret
3 spsk basilikum, tørret
3 spsk Kikkoman soya
Smør, til stegning
4 dl vand
1 tsk salt
2 tsk peber, pebermix
Piskefløde, kan udelades

Svineskanterne brunes på alle sider i smør i en tykbundet gryde. Der tilsættes vand, salt, peber, krydderurter og soya. Retten steger under låg i 2 timer til kødet er mørt, vendes efter 1 time. Tilsæt mere vand undervejs, den må ikke koge tør.

Skankerne tages op, skyen filtreres, skummes for fedt og jævnes med en meljævning og der tilsættes lidt fløde. Skankerne "strippes" for skind og fedt, og det reelle kød skæres fra benet. Køddet anbringes i sovsen.

Serveres med kartofler eller kartoffelmos. Dertil syltede rødbeder, asier eller græskar.

Kilde: Inspireret af Alletiders Kogebog
13.05.2015