

Sauerkraut mit eisbein



4 personer

2-3 letsprængte svineskanke

500 g færdig surkål

250 g gule flækærter

3 store løg

3 spsk svinefedt

Laurbærblade

1 spsk enebær

1 spsk peberkorn

Eventuelt 1½ spsk kommen

½ l svinebouillon

Skankene koges for svagt blus i vand med laurbærblade i 3 timer. Hvis man vælger skanke, der ikke er sprængte, saltes vandet.

Kålen udvandes let og presses fri for væde. 1 løg hakkes og klares i 1 spsk svinefedt i en gryde. Kålen tilsættes sammen med enebær, peberkorn, kommen og bouillon. Koges for svag varme i 1 time.

Flækærterne sættes i blød natten over og koges derefter for svag varme sammen med lidt timian i 1½ time, eller til de er helt møre. Herefter pureres de, og man tilsætter kogevandet, til konsistensen er som en lind kartoffelmos. Smag til med salt. De sidste løg steges i fedtet, til de er gyldne. Server svineskankene med kålen og ærtepuréen og lad hver gæst komme lidt stegte løg på sin puré.

Lidt kogte kartofler eller rugbrød kan serveres til, men det er sådan set ikke nødvendigt. Det er derimod en god krads sennep, rigeligt med iskoldt øl og en stor snaps.

Kilde: Spise med Price på DR1

21.01.2013