

## Ølbraiseret svineskank à la Kødsnedkeren (4 pers)

2 røgede svineskanke á ca. 1000 g. i halve  
 1 porre  
 ½ knoldselleri  
 2 løg  
 2 gulerødder  
 1 Blå Chimpanse (øl fra Skands)  
 ½ tsk. stødt kanel  
 ½ tsk. stødt ingefær  
 ½ tsk. kardemomme  
 ½ økologisk appelsin vand fra Antons saft  
 2 spsk. eddike  
 1 dl. honning fra Elling Biavl  
 En smule vand  
 Peber & evt. salt



1. Halver Skankene. Skær ridser i sværen.
2. Læg skankene i en stegesko eller ildfast fad m/ låg af folie.
3. Skær grøntsagerne groft ud, og læg ved kødet.
4. Bland øl med kanel, ingefær, kardemomme, appelsinsaft, eddike samt honning, hæld over kødet.
5. Stegesko med indhold brunes i ovn uden låg v. 200 gr. i 20 min. Tilsæt vand så det dækker bunden.
6. Læg låget på og braiser kødet 3 - 4 timer i ovnen ved 150 grader, til kødet er helt mørt og falder fra hinanden.
7. Sigt skyen fra grøntsagerne og kog den ind til 5 - 6 dl, smag til med salt & peber
8. Skær sværen og fedtet bort.
9. Server med groft brød, kartofler og Julesalat m/ pære & tranebær

