

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Svineskank med surkål

Jeg boede i begyndelsen af 90'erne sammen med Anni som havde 2 børn, Lena på dengang 22 og Simon som var 12 år i 90 Lena var flyttet hjemmefra og boede sammen med Paw i Jægerspris eller var det Over Dråby? Lena var ligeså musikalsk som sin mor og Paw som var hendes kæreste var også meget musikalsk, han havde sammen med sine brødre danne en trio som hed Irish Coffee og optrådte ude med hjælp fra Midifiler som David Henriksen havde indspillet for dem. Det var så i 1993 de gerne ville producere en Cd'er men havde ikke pengene og spurgte derfor mig om jeg ville låne dem og med sådan et ædel formål kunne jeg ikke sige nej så 20.000 hvilket var omkostningerne til Cd'en blev udlånt så vidt jeg husker ca. 6 måneder og renterne blev aftalt til en flaske whisky.

1 letsaltet (sprængt) svineskank ca. 1½ kg. koges i rigeligt vand med 4 laurbærblade, 10 hele peberkorn, 3 nelliker i 1 time. Svineskanken lægge derpå i en rømertopf (stegesko) på et leje af 1 dåse mild surkål sammen med et ituskåret æble og ca. ½ ltr. af kogelagen. Det hele sættes i ovnen ved ca. 200 gr. i mellem 1½-2 timer. Det skal være så mørt at det falder fra benet. Derpå jævnes kålen, det hele serveres med en god kartoffelmos og dijonsennep.

Bon appetit