

Opskrift Eisbein Sauerkraut Svineskank surkål



Ingredienser

1,5 Kg Svineskank
1 dåse Sauerkraut (surkål)
100 ml hvidvin
1 stort løg
2 spsk. sukker
1 æble, skåret i tern
6 enebær
2 laurbærblade
1 tsk. kommen
1 tsk. groft salt
Frisk kværnet peber
Kartofler
Sennep

Eisbein er Tysklands nationalret. Ja, hvis røde pølser er danskernes nationalret, så skal det nok være sandt. Eisbein er nok mest kendt i Berlin. I Sydtyskland hedder det Schweinshaxe, og svineskanken bliver stegt i ovnen, modsat til Eisbein, som bliver kogt. Selvom det tyske køkken ikke ligefrem sprudler af kulinariske eventyr, så er Eisbein altså en af mine yndlingsretter. Eisbein er måske ikke lige noget du skal servere for din kæreste, især hvis det er på første date, medmindre din date er en tysk stilladsarbejder.

Jeg køber mit surkål "Sauerkraut" i Superbest, ca. 500g. I Superbest hedder det "Weinkraut". Sauerkraut er hvidkål som ved fermentering frembringer en mælkesyre og som giver kålen dens karakteristiske smag. Man kan naturligvis selv lave surkål, men det vil jeg nu ikke anbefale, det kan hurtigt gå helt galt og du ødelægger så hele retten.

Skær løget i skiver. Svits løget i noget margarine i en stor gryde gyldne. Tilsæt Sauerkraut, sukker, æble, laurbærblade, enebær og kommen og rør det hele godt sammen. Tilsæt hvidvin og læg Svineskanken ind i surkålen. Jeg har set opskrifter, hvor svineskanken bliver kogt i noget vand for sig selv. Det ødelægger dog hele retten, da den gode smag fra skanken koger ud i vandet. Meningen er altså at smagen skal trække ind i surkålen.

Kom låg på og lad det hele småsimre i ca. 45 minutter. Vend skanken om og kog yderligere 30 til 40 minutter, afhængig af størrelsen af skanken. Kødet skal være mørt og nemt at skære af knoglen.

Eisbein serveres med kartofler eller kartoffelmos og sennep. Evt. et stykke brød til.

Eisbein mit sauerkraut

4 personer

Ingredienser:

- 2-3 letsprængte svineskanke
- 1 dåse surkål (ca. 500 g)
- 250 g gule flækærter
- 3 store løg
- 3 spsk svinefedt
- laurbærblade
- 1 spsk enebær
- 1 spsk peberkorn
- 1½ spsk kommen
- ca. ½ l. svinebouillon

Fremgangsmåde:

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

Kålen udvandes evt. 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 ca. 1 time.

Flækærterne sættes i blød natten over og koges derefter for svag varme sammen med lidt timian i ca. 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.