



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

24. maj 2012

## Hovedret

### Sulevælling (opskrift til 4-6 personer).



#### Ingredienser:

1 kg letsaltet, mager nakkekam, 1,75 l vand, 60 g mellemfine byggryn (1 dl), 1 lille selleri, 2 gulerødder, 2 porrer, 1/4 kg kartofler, salt, 2 pærer, 1 æble, 6 svesker.

Endvidere: 1 spsk hakket persille, 1 spsk hakket porretop.

Læg kødet i en gryde og hæld vandet ved. Bring det i kog uden låg. Skum suppen, når kødet koger, læg låg på gryden og lad kødet koge mørt ved svag varme, ca. 1,25 time.

Tag kødet op af suppen, lad den stå, til fedtet har samlet sig foroven og skum det meste af.

Kom byggrynene på suppen og kog dem ved svag varme i cirka 20 minutter.

Gør imens grøntsagerne i stand. Skræl selleri, gulerødder og kartofler og skær dem i små stykker. Befri porrerne for top og de yderste grove blade. Skyl dem godt og skær dem i ringe.



Kom grøntsagerne på suppen og kog dem møre sammen med byggrynene 20-25 minutter.

Smag på suppen, når grøntsagerne er tilsat. Er den for fersk, må der tilsættes salt. Det afhænger af, hvor salt kødet har været.

Skræl imens pærerne og æblet og skær begge dele i små stykker. Skær også sveskerne i små stykker og kog pærer, æble og svesker 5 minutter i lidt vand.

Kom pære-, æble- og sveskestykkerne på suppen, når grøntsagerne er møre, og varm det hele godt igennem.

Server suppen rygende varm og drys i serveringsøjeblikket med hakket persille og porretop. Byd skiver af det kogte kød til, varmt eller koldt.

Server suppen i dybe tallerkener og byd rugbrød og sennep til.