



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

15. oktober 2015

## Hovedret

### Chourcroute garnie (8 personer).

#### Ingredienser:

2 dåser surkål, 2 madæbler, skrællede og i både, 2-3 løg, 3 fed hvidløg, 1½ spsk. svinefedt, 15 tørrede enebær, 10 peberkorn, 1 flaske tør hvidvin, lidt svinebouillon, et stykke hamburgerryg, et stykke letsaltet flæsk, diverse gode pølser, 2 kg kogte kartofler.

Skyl surkålen i koldt vand (hvor meget er et spørgsmål om smag), og løsn den med hænderne. Dryp godt af.

Skær løg i skiver, hak hvidløget, og sauter dem, til de er bløde i svinefedtet. De må ikke tage farve. Tilsæt surkålen.

Kom æbler, enebær, peberkorn og hvidvin ved og bland det hele godt. Lad det simre for ganske svag varme i 45 minutter.

Kom det saltede stykke flæsk og hamburgerryggen ned i gryden og dæk det til med kålen. Læg låg på og kog yderligere i 1 time. Spæd med bouillon undervejs.

Kom pølserne ved og lad retten stå i endnu en halv times tid.

Anret kålen på et stort fad med kødet og pølserne ved. Servér med kogte kartofler, stærk dijonsennep og drik kølig hvidvin til. Traditionelt en Gewürztraminer.

