



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. februar 2019

Hovedret

Grønkålssuppe (6 personer).

Ingredienser: 1,5 kg frisk grønkål, 2,25 kg svinebryst, kogestykke med svær (rå), 37½ dl vand, 1,2 kg kartofler, 1,2 kg gulerødder, 600 gram knoldselleri, 600 gram porre, salt, 18 sorte peberkorn.

Kom kødet i en gryde med vand, der dækker og bring det langsomt i kog. Skum suppen godt, når den koger, så alle urenheder kommer væk.

Skræl kartofler, gulerødder og selleri. Tilsæt grønsagerne, salt og hele peberkorn til suppen og kog dem i ca. 20 minutter. Skyl porrerne og skær dem i ringe. Tilsæt dem og lad dem koge med i ca. 10 minutter.

Tag grønsagerne op og skær dem i mindre stykker. Kødet koger videre i ca. 2½ time.

Grønkålen skylles grundigt i vand og drypper af. Hak den fint (på kødhakker).

Tag kødet op og tilsæt kålen og lad den koge i 5-10 minutter, inden grønsagerne tilsættes.



Server suppen rygende varm med kødet skåret i skiver, sennep og groft rugbrød.