

GRØNKÅLSUPPE

Kogt på kalveben



8 pers. Ingredienser til Basissuppe:

2-3 kg. Kalveben
evt. 1-2 kg. Kalvebov
3 gulerødder
1 selleri + top
3 porrer + top
3 løg
1 spsk. salt

Basissuppen

Ben og kød lægges i suppe gryden. Hæld vand på så det lige dækker, og skum af når det koger. Gør urterne i stand og del dem i mindre stykker. Kom dem ned til ben og kød og kog op igen, skum og dæmp varmen. Lad suppen simre 2 timer. Tag bov kødet op og lad resten af suppen småkoge et par timer mere under låg .Si suppen igennem et rent viskestykke .

Grønkålsuppen

Kartofler og gulerødder kommes i de 3 l. basis suppe og koges med i 20 min. Det hakkede kogte grønkål koges med de sidste 10 min. sellerien og gulerødderne der har kogt i grundsuppen skæres ud og kommes ved. Suppen jævnes med lidt meljævning. Bovkødet serveres til sammen med sennep og rødbeder. Hvis suppen kun koges på Kalveben kan der spises kalvechilipølser til.

Ingredienser til grønkålssuppen:

3 l. basissuppe
500 g. grønkål(kogt hakket eller frost)
8 kartofler (i store tern)
4 gulerødder(skiver)