

ENEMÆRKET

KALVEPRODUKTION

Gule ærter kogt på longrib, tværreb og stegeben



(8 -10 pers.) 1 stor suppegryde.

Ca. 1½ kg. Shortrib eller longrib, 1 stk. tværreb og 1 kg. Stegeben.

(Der kan også bruges spidsbryst og medisterpølse)

3 hele løg og suppevisk af porrer og selleri, 1 stort bundt frisk timian.

2 terninger grønsags bouillon, 2 spsk. Salt ca. 4-5 l vand til at dække kødet.

Kødet simre i 2 timer . Imedens gøres grønsagerne klar.

6 gulerødder 1 knoldselleri, 8 store kartofler, 3 porrer.

Det hele skæres i tern eller skiver og ligges i koldt vand.

Når kødet er færdigt tages det op og suppen sies.

Kødet holdes varmt i ovnen.

Grønsagerne tilsættes suppen og koger med i ca. 15 min

(Man kan også bruge suppeurter.)

1½ pk. Møllerens gule ærter kommes i suppen og der røres rundt.

Suppen koger yderligere 10 min.

Der smages til med salt, peber, lidt sukker, eddike og evt, lidt mere timian.

Til retten kan serveres enemærkes grillpølser, sennep, rugbrød, rødbeder og evt. en snaps.

ENEMÆRKET

KALVEPRODUKTION