

SYLT GRØNKÅL

FORBEREDELSE . Kog og skræl først kartoflerne, vask derefter grønkålen, fjern stilkene og pluk groft. Svits de hakkede løg i svinefedtet og tilsæt grønkålen. Fyld op med bouillon og lad det koge. Tilsæt et skvæt kommensnaps (Helbing) for en god smag. Lad grønkålen simre i flere timer, under jævnlig omrøring; måske tilføj en fond. Til sidst tilsættes havregryn for at binde grønkålen, indtil den ønskede konsistens er opnået. Grønkålen krydres med salt & peber, spidskommen, sukker, snaps og sennep. Hvis du har lyst, kan du nu tilføje en skefuld spæk. Skær Kassler- og svinekinderne i skiver og varm dem op i grønkåls gryden med kålpølserne inden servering. Tre slags kartofler – kogte kartofler, stegte kartofler med bacon og karameliserede kartofler – og mellemvarm sennep serveres som tilbehør.

Traditionelt spises grønkål den 21. februar på Biike der Friesen. Før måltidet vandrer landsbyen sammen med fakler til Biike. Efter at være kommet tilbage fra kulden, venter et solidt måltid med en munter atmosfære.

INGREDIENSER til 4 personer . 2 kg Grønkål . frisk . 1 vegetabilsk løg
2 kg Kassel tilbage . 6 kålpølser . 1 svinekind . røget . 0,25 kg svinefedt
2 l kylling eller grøntsagsbouillon . 1,5 kg Grønkålskartofler
100 g morgenmadsbacon . havregryn . Sennep . medium varm
Salt peber . fra møllen . sukker . Kommen frø . kommen brændevin

