

Jysk kålgryde. (4 pers.)



½ kg svinesmåkød

1 stort, skivet løg

3 spsk. smør

1 spsk. karry

1 lille hvidkål i strimler

¼ kg rosenkål

3 – 4 skivede gulerødder

3 dl. bouillon

salt, peber og timian

hakket persille

Svits først kødet i fedtstoffet i en gryde. Derefter løg og karry. Kom kål og gulerødder i og tilsæt væden. Krydr med salt, peber og timian. Kog under låg i en god halv time eller til alt er mørt. Smag til og drys hakket persille på. Serveres med groft brød og sennep.