

AIRSJU - En sønderjysk vinter-ret, som også kan spises om sommeren..

ca. 4 personer

1 baconstykke - ca. 5-600 g

300 g røget skinke, skåret i tern

6 kålpølser

1 spsk smør

200 g kartofler, skåret i mundrette stykker (kvarte)

2 gulerødder, skåret i skiver

et lille hvidkål - snittes i strimler

1 helt løg, hakket

4 dl vand, svine- eller grøntsagsbouillon

10-15 hele peberkorn

2-3 laurbærblade

smages til - før servering med salt og peber og evt. et par tsk. eddike.

Rødbeder og sennep er tilbehør hertil.

Brug en stor gryde (6-8 l)

Kog baconstykket i ½ time i en gryde, hvor du tilsætter de 4 dl. vand eller så meget, at kødet er dækket. Tilsæt evt. 1 bouillionterning. Mens det koger, gøres alle grøntsagerne klar.

Smelt smør i gryden og svits skinketernene. Tilsæt løgternene og lad dem blive klare. Tilsæt herefter snittet kål, kartoffelstykkerne og gulerødder. Tilsæt vand fra kødet og lav en fordybning i kålen, så baconstykket fra gryden er dækket. Nu tilsættes resten - kålpølser, peberkorn og laurbærblade.

Lad retten simre, indtil kartoflerne er møre – det tager ca. 30 minutter. Smag til med salt og peber.

Når kartoflerne er kogte, fiskes baconstykket op og skæres i tern. Det hele blandes sammen og serveres som sammenkogt ret.

(Man kan også koge kartofler ved siden af og lave brun sovs af væsken (æ spaj))

Note: Airsju er en god, fyldig ret, og så er det smagsmæssigt en rimelig mild ret. Det er samtidig også en perfekt efterårs- og vinterret, så når efteråret kommer, er dette en dejlig ret at sætte på bordet.

Sønderjylland er nok det område i Danmark, hvor man nok værner mest om traditionerne og den madkulturelle arv, og holder på sine egnsretter. De sønderjyske egnsretter er under stor indflydelse fra Slesvig og Holstein, og de mange grænsedragninger mellem Tyskland og Danmark der har været historisk set. Det der adskiller de sønderjyske egnsretter, fra resten af det typiske Danmark, er forkærligheden for det sure og sur-søde – det er anvendelsen af eddike som konservering og smagsgiver i en lang række retter. Og når det kommer til Sønderjylland, så vi skal vi heller ikke glemme stoltheden i de egnsspecifikke serveringer.