

Sønderjysk Grønlangkål - lavet fra bunden af - fra min mor - født 1928

Friske grønkålsblade skylles i flere hold vand, ribbes og koges i letsaltet vand, til de falder sammen (max 5 min) (ellers bliver de brune)

Skyl de kogte blade i koldt vand. (chock-behandling) Tryk vandet godt ud.

Hak kålen i hakmaskine (kan også hakkes med kniv på bræt). Bland nogle store kogte kartofler i hakmaskinen sammen med kålen. Formes til store boller og løs-fryses.

Du kan også købe 2-3 poser grønkål på frost, men kål lavet fra bunden af er absolut bedst.

Synnejysk Grønlangkål til 4 personer

1 stk. hamburgeryg (ca. 10 - 15 cm. lang)

8 kålpølser

1 stk. bacon på ca. 5-600 g

200 g smør og hvedemel

Tilsmages med salt, peber, lidt fløde, lidt karamel fra de brunede kartofler.

Du skal bruge 3 gryder.

1. gryde til kålbollerne, 2. gryde til pølser/skinke/hamburgerryg, 3. gryde til afbagning.

Gryde 1: Tø nogle grønkålsboller (måske 4-6 stk) langsomt op i gryde på komfur og lun igennem under langsom opvarmning.

Gryde 2; fyldes op med vand, der dækker hamburgerryggen og bacon Der skal så meget vand i, at kålpølserne også dækkes, når de tilsættes. Koges, til det er nok. Bacon og hamburgerryg koges ca. 1 time. Kålpølserne ½ time. Suppen skummes. Tilsidst tilsættes evt. 1 bullion-terning.

Gryde 3; (Kan først laves, når kødet er kogt). Den skal ikke være så stor. I den smelter du ca 200 g smør. Lad det bruse op. Tag gryde af komfur og tilsæt så meget hvedemel, som smørret kan tage. Lav nu en rigtig tyk opbagning af "æ spaj" (suppen kødet er kogt i). Massen skal være tyk og lind, og må ikke smuldre. (gem noget af suppen til at holde kødet varm i)

Den tykke opbagning tilsættes en hel del peber - ½ - 1 spsk. sort friskkværnet peber. Kålen kræver meget mere peber, end du tror. Tilsæt evt. lidt fløde. Opbagningen puttes nu i den lune grønkål. Blandes godt.

Varm kålen godt igennem. Det tager længere tid end forventet. Tilsæt evt. mere spaj, hvis kålen er for tør. Konsistensen skal være som en tyk grød, der kan stå selv, når man tager en skefuld.

Smag til med salt/peber og lidt sukker. Evt. en spsk. karamel fra de brunede kartofler.

Hertil serveres sukkerbrunede kartofler, rødbeder og sennep.

Sønderjysk grønlangkål er en traditionsrig egnsret med rødder dybt i den jyske madkultur, særligt fra 1800-tallet, hvor det var en almindelig vinterret. Retten er kendetegnet ved finthakket grønkål, der er lavet på "spaj" og serveres til julefrokoster eller som vintermad, ofte med kålpølser, hamburrg og brunede kartofler. Kålpølser er dog kommet til senere.