

Surrib - synnejysk

1 kg fersk kogeflæsk, (brystflæsk, nakkekam eller ribbenssteg kan også anvendes).

Halv vand og halv eddike) til kød er dækket. Evt. lidt mere vand end eddike - alt efter hvor sur man ønsker suppe, som skal blive til gelé rundt om kødet, når den er færdig.

3-5 laurbærblade

10-15 hele peberkorn

½ spsk salt

1-2 tsk. sukker

Kan man lide nelliker, kan disse også puttes ved.

1 husblas pr. dl. færdigkogt væske

Kødet koges i 1 time tilsat alle ingredienser. Udelad dog husblasen.

Husk at skumme, når suppen koger.

Lad flæsket stå og trække efter kogning.

Efter et par timer tages flæsket op af suppen og afkøles helt.

Når flæsket er helt koldt (gerne først dagen derpå) skæres i passende skiver 3-5 mm på brødmaskine eller med kniv. Læg skiverne i fad eller passende bønne.

Læg husblasen i blød i koldt vand i ca. 10 min.

Suppen skal nu smages til med salt/peber, sukker/eddike - alt efter hvor sur man ønsker den skal være. Når suppen er skummet, kommes de opvredne husblas i. Afkøl suppen, før den hældes over det skiveskårne kød. Suppen skal på, før den tykner.

Pynt med laurbærbladene og hel peber efter at den kolde suppe er fyldt oven på kødet. Skub bladene helt ned i suppen.

Serveres til frokostbordet med rugbrød, evt. sennep og rødbeder.

Kan også være en middagsret med stuede kartofler, sennep og rødbeder.