



Pot au feu (gryde over ild)

Dette er en rigtig vinterret og en klassisk fransk bonderet. Den tager lang tid at lave, men den passer sig selv det meste af tiden, og der vil være en fantastisk duft i køkkenet. Selvom det ligner en simpel dagligret, kan den sagtens bruges som gæstemad. Den smager himmelsk!

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 2-3 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 suppehøne/landkylling - alternativt 4 andelår (saltes dagen før) eller 1 kg okse- eller kalvebryst – andre kødstykker kan også anvendes, såsom skank, cuvette eller bov
- 4 gode, grove kogepejser efter smag
- 2 porrer
- 1 knoldselleri
- 4 persillerødder
- 4 gulerødder
- 2 løg
- 4 fed hvidløg
- 8 skalotteløg
- 4 store kartofler
- 6 laurbærblade
- 10 kviste timian
- Peberkorn og salt

Tilbehør: rustikt brød, god aioli, stærk sennep

Fremgangsmåde

Fyld en stor suppegryde halvt op med koldt vand. Soigner de forskellige kødd dele og kom dem i vandet. Bring den i kog og skum grundigt for urenheder og fedt. Imens klargøres grøntsagerne. Skræl rodfrugterne, skær 2 gulerødder, 2 persillerødder, ½ knoldselleri i grove stykker. Den grønne top af porrerne skæres i stykker og skylles fri for snavs. Løg og hvidløg skæres i stykker. Når kødet har kogt i ca. 15-20 min., tilsættes grøntsagerne sammen med laurbær,



Til denne ret anbefaler vi



Gigondas

Domaine la Bouïssière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1527036



Côtes du Rhône, Jules

Rochebonne

La Bastide Saint Dominique

Rhône, Frankrig

Varenr. 1531336





peberkorn, timian og 2 spsk. salt. Fyld gryden op med vand, så alt er dækket. Lad gryden koge ved lav varme og skum af jævnligt for urenheder og fedt. Fyld evt. efter med mere vand.

Efterhånden som kødet bliver mørt, tages det op af gryden. Når alt kød er kogt mørt, sigtes suppen for alle grøntsagerne og kommes tilbage i gryden. De resterende 2 gulerødder, 2 persillerødder, ½ knoldselleri, 4 kartofler, det hvide fra porrerne skæres i rustikke, mundrette stykker. Skalotteløgene pilles og evt. halveres. Alle grøntsagerne koges møre i suppen, og den skummes igen regelmæssigt. Smag til med salt og friskkværnet peber. Skær det kogte kød/fjerkæ ud i passende stykker til servering og varm det i lidt af suppen eller i en tildækket bradepande i ovnen.

Servering: Servér suppen med grøntsagerne i en stor terrin og byd kødet ved siden af. Byd godt, rustikt brød med lidt hjemmelavet aioli og stærk sennep til.