



Sønderyjdske grønlangkål

3 personer

Ingredienser

500 g økologisk grønkål fra Sønderyjdske Kål
25 g oliemargarine
1½ dl mælk/fløde
Salt
Peber

8 pølser/kogepølser, ca. 800 g

Fremgangsmåde

Tø grønkaalen op i oliemargarinen i en tykbundet gryde ved svag varme. Tilsæt mælk/fløde og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. også suppe fra kogepølserne. I daglig tale kaldet "kålpølser".

Serveringsforslag

Sønderyjdske grønlangkål til "kålpølser", rødbeder, sennep samt små hvide kartofler.

Sønderyjdske grønlangkål til hamburgerryg, "kålpølser", flæsk, rødbeder, sennep samt små hvide og sukkerbrunede kartofler.

Vegetarret

Servér grønlangkål i butterdejsreder eller i tærter med majs, ærter og groft rugbrød.

En egnsret fra Sønderyjdske

Grønlangkål tilberedes på mange forskellige måder, alt afhængig af hvor i landet, man stammer fra. Der er vigtigt, at hver familie tilbereder vores kål, som man er vant til. I mange hjem i Sønderyjdske er der tradition for at spise Sønderyjdske grønlangkål med tilbehør nytårsaften.

