

# Sømandskål

## Ingredienser

1 hvidkålshoved  
2 store gulerødder  
½ selleri  
1 stort løg  
6-7 kartofler  
500 gr. svinesmåkød  
150 gr. bacon i tern  
4-5 kødfulde, røgede pølser  
Madras-karry  
8-10 enebær  
2-4 tsk. kommen  
Salt, peber



## Fremgangsmåde

Man begynder med at snitte hvidkålshovedet fint. Så skærer man sellerien og gulerødderne i fine tern. Begge dele ristes på en pande i lidt smør. Drys et par teskefulde karry på undervejs. Når grøntsagerne er klar efter fem minutters tid, sættes de til side.

Dernæst brunes svinekødet på samme pande. Tilsæt evt. lidt ekstra smør. Svinekødet sættes ligeledes til side.

I den sorte gryde bruner man nu sit bacon, som man naturligvis har købt hos slagteren, så man slipper for den halve liter vand, der er i pakkerne fra supermarkedet. Når de er lysebrune, men ikke knasende, tages de op og sættes også til side.

Så tilsætter man en god spiseskefuld smør til baconfedtet og et stort hakket løg. Når løget begynder at blive gennemsigtigt, drys man en stor spiseskefuld karry i gryden og rører godt rundt til karryen er brændt af.

Så kommes den snittede kål i gryden og vendes rundt sammen med en stor teskefuld kommen og 8-10 enebær. Oven på kålen kommer man nu sine ristede grøntsager, svinekød og bacon. Læg låg på og lad det simre i 30-40 minutter.

Derefter blander man det hele rundt og tilsætter 4-5 kålpølser skåret i ikke for små stykker og 5-6 pæne kartofler skrællede og evt. halverede.

Nu blandes det hele sammen, låget lægges på, og man lader igen retten simre mindst en halv times tid. Hvis det virker tørt, kan der tilsættes lidt vand.

Når kartoflerne er møre, er retten klar til servering.

Vi plejer at give groft rugbrød til samt en god, krads sennep. Og så naturligvis øl og snaps.

*God appetit!*