

Ingredienser:

2 skiver hamburgergyg (10-12 mm tykke)
1 middelstort snittet hvidkålshoved
2 gulerødder i skiver
1 stor kartoffel i tern
1 finthakket løg
5 hele peberkorn
Salt og friskkværnet peber
Frisk Persille til pynt

Tilberedning:

1. Kog hamburgergyggen i ca. 2 dl kogende vand tilsat salt og peberkorn, i ca. 20 min.
2. Halvdelen af hvidkålen lægges i bunden af gryden, hamburgergyggen placeres ovenpå, tilsæt vand så kød og kål er dækket, resten af kålen lægges ovenpå.
3. Lad retten småkoge under låg i ca. 15 min.
Efter 8 min. Kontrolleres at der stadig er væske nok, retten må ikke tørre ud
4. Tilsæt løg og kartofler, og kog videre i 7 - 8 min.
5. Tilsæt gulerødder, og småkog videre i 6 - 8 min.
6. Smag til med salt og peber
Pynt med Persille

Bemærk: Kogetiden for hvidkålen afhænger meget af om man anvender sommer eller vinterhvidkål

Tips:

Kog evt. 2 ekstra skiver hamburgergyg med i kålen
de 2 skiver anvendes til velsmagende biksemad dagen efter

Irsk stuvning

(2 portioner)

