

# Gule ærter

mad for mandfolk

(6 personer)

## Ingredienser:

1 pk Møllerens gule ærter (pulver)  
1 kg letsaltet brystflæsk  
¾ - 1 kg grovhakket medister  
Kraftben fra gris  
3 l vand  
½ selleri i 1 cm terninger  
4 stilke top fra selleri med top  
4 - 6 gulerødder skåret i mindre stykker  
200 - 300 perleløg fra glas  
3 løg i kvarte, til kogning af flæsk  
3 - 4 porrer  
4 hele enebær  
4 hele allehånde  
15 hele sorte peberkorn  
4 laurbærblade  
4 stilke frisk eller 2 tsk. tørret timian  
8 - 10 mellemstore kartofler  
Salt og peber



## 2 dage før middagen, gerne om formiddagen:

1. I bunden af en passende gryde lægges stilkene fra selleri, det grønne fra porrerne, løg, laurbærblade, hele enebær, hele allehånde, hele peberkorn, timian og 1 spsk. salt
2. Herpå lægges flæsket og kraftben
3. Tilsæt vand til kødet er helt dækket med 1 cm vand.
4. Kog ved svag varme i 1½ time. Husk at skumme vandet af undervejs
5. Tag flæsket op. Når det er kølet af dækkes det med film, og stilles køligt
6. Lad "suppen" simre videre i 1½ - 2 timer
7. Si suppen og stil den køligt til næste dag

## Dagen før middagen, gerne om formiddagen:

1. Det hvide af porrerne og gulerødderne skæres i ca. 4 - 6 mm tykke skiver
2. Varm ¾ af suppen op i en passende gryde
3. Tilsæt gulerodsskiverne, og kog videre i 5 min.
4. Tilsæt porreringene, selleriterninger og de gule ærter og kog videre i 6 min. juster med resten af suppen, til konsistensen er som ønsket. Smag til med salt og hvid peber. Tilsæt perleløgene

## Tilberedning 15 min. før spisetid:

1. Den allerede tilberedte suppe varmes langsomt op
2. Kartofler skrælles og koges så de er færdige samtidig med suppen
3. Medisteren koges, uden låg, ca. 12 min. ved svag varme (husk at skumme)  
medisteren skal være færdig samtidig med suppen  
(tilsæt evt. kogevandet en halv mørk øl)

**Server flæsk, medister og kartofler separat**

## Tilbehør:

Groft rugbrød, sennep og rødbeder

**Dansk øl og snaps er absolut nødvendigt tilbehør til denne herlige danske ret**