

Vinteren er over os!

Af Frank Hansen

Jagtsæsonen er på sit højeste, og fiskeriet er kun afbrudt af stormens susen og bølgernes rasen. I denne tid er det naturligt at servere vildt. Det gør vi så ikke!!

Næ, vi skal ha' suppe. Varm, livgivende, næseløbende svedeturs suppe. Det eneste rigtige når man er gennemkold og smådød. Vi skal ha' kartoffelsuppe med porrer og pølser eller som det hedder på fransk *Potage et parmentier*. (*Parmentier var en fransk landbrugskyndig der døde i 1813. Han gik meget ind for kartoffelavl, derfor bærer mange kartoffelretter hans navn*)

Du skal bruge til 4 personer:

3 store porrer

600 gr. skrællede kartofler af ordentlig kvalitet

300 gr. god bacon – gerne slagter Enggård's den hjemmerøgede

2 l. bouillon fra et fritgående svin

Timian friskplukket

Laurbærblade – friske hvis du har, ellers kan du få at mig.

Salt og peber

10 gode røgede pølser med kød i.

Og så gør du sådan her:

Åben køleskabet og nup en kold pilsner, gerne af ædel byrd.

Skær din bacon i tern og svits den sprød i en stor gryde. Mens det finder sted, napper du en spids af din pilsner og renser dine porrer. Ingen jord. Det er jo ikke en mudderkage, vi skal bage.

Snit porrerne fint og kyl dem i gryden med sprød bacon og fedt. Steg dem klare heri sammen med timian og laurbær. Drik resten af dit øl og check lige om der skulle gemme sig en enkelt mere i køleskabet. Hvis der gør, så er det nu.

Af med kapslen og op i glasset. Nyd farven og duften og hæld den under stor nydelse ind i løgnhalsen.

Når porrerne er bløde og klare, tilsætter du de skrællede fintternede kartofler og suppen. Kog igennem til kartoflerne jævner suppen og drik resten af dit øl, mens du nyder synet og duften. Smag til med salt og peber.

Varm pølserne i suppen og server dem ved siden af med sennep og rødbeder. Nogen kan finde på at spise brød til. Det er dem, der spiser kartofler til lasagne. Beregn 2 pølser til hver, og blandt dem jeg kender (Ole Fisk), skal resten såmænd nok også forsvinde.

Til suppen passer en snaps og en øl fortræffeligt. Og det går også fint igen til pølsen.

Suppen kan sagtens laves i forvejen, og lige varmes når du kommer hjem fra jagt eller fisketur. Det gi'r røde kinder og luft i snotværket!

Uha det' godt.