

Oppskrift

Oktoberfest - Ertesuppe med revet svineknokke og pølse



Kok svineknoken i godt med vann i ca. 2 ½ timer eller til kjøttet løsner fra beinet. Rens kjøttet for fett og bein og del i mindre biter.

2

Ertesuppe

(Ertene bør ligge i bløt i to døgn først)

Skyll ertene og sett de på kok med hakket løk, ternet selleri og vann. Skum godt. La suppa koke til ertene er ferdigkokte.

Rør rundt i suppa med en visp, så vil en del av skallene på ertene bli hengende med og kan fjernes.

Smak til suppa med sennep, urter, salt og pepper.

3

Del pølsene i biter og ha svineknokekjøtt og pølsebiter i suppen. Server suppen rykende varm med et dryss persille.

Produkter i denne oppskriften

Eldhusrøykt Gardspølse 1,8kg Fr Enh



Svin Skinkeknoke Salt Snittet Fr Pk



Ingredienser

Ertesuppe med svineknokke og pølse

Gilde Svineknokke salt	1 stk
Gule erter	550 g
Vann	3 liter
Sennep	2 ss
Oregano eller timian, hakket	2 ss
Løk	100 g
Sellerirot	100 g
Eldhusrøykt Gardspølse	2 stk
Persille	