



## Fransk pøsegryde

4 personer

### Det skal du bruge:

1 mellemstort hvidkåls hoved  
5 store kartofler  
smør  
4-5 laurbær blade  
1 tsk. stødt timian  
salt  
peber  
3 dl vand  
ca. 600 gram god medisterpølse

### Fremgangsmåde:

Skær hvidkålshovedet i 4 stykker og fjern stokken og fjern grimme blade. Snit kålen fint  
Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver.  
Smør en tykbundet gryde med smør og læg hvidkål og kartofler lagvis i gryden.  
Kom laurbærblad og timian ved.  
Hæld vand ved.  
Prik medisterpølsen og læg den øverst i gryden.  
Læg låg på og lad retten små snurre ved svag varme i ca. 35-40 min.  
Vend pølsen engang i løbet af kogetiden.  
Skær pølsen i mindre stykker når retten er færdig.  
Serveres med en god sennep og evt groft rugbrød til.

Velbekomme

[www.finn-ekelund.dk](http://www.finn-ekelund.dk)