

Farseret savojkål - 6 personer



1 savoy kål på ca. 1,7 kg.
2 gulerødder i skiver
2 løg i ringe
1 bouillonterning
40 g smør
1 spsk. hvidvinseddike
1 spsk. olie
4 stilke kørvel
150 g fedtnet
salt og peber
400 g hakket kalvekød
800 g skinkekød i 1½ x 1½ cm
250 g hakket løg
2 fedt knust hvidløg
1 bundt persille
1 lille håndfuld frisk timian
2 æg
salt og peber

Fjern de yderste af kålens blade og blancher hele kålhovedet i 15 min. sænk det derefter over i iskoldt vand. lad det stå mens farsen laves.

Det hakkede kød blandes godt med æg, løg og krydderier. Til sidst vendes det ternede kød i fedtnettet lægges i koldt vand. tag kålhovedet op af vandet og læg det på et viskestykke. åbn forsigtigt hovedet blad for blad. de inderste blade og hjertet fjernes forsigtigt og erstattes af en kugle fars. fold derefter et par blade omkring farsen.

Derefter fars, så kålblade, fars, blade osv til alt er brugt og kålhovedet er fint og rundt. fold fedtnettet ud og placer kålhovedet på det. fold det det godt omkring kålen og saml enderne på toppen.

sauter gulerødder og løg i smør og olie i en ovnfast gryde. tilsæt vinaigre og lad det koge lidt ind. tilsæt derefter 2 dl kogende bouillon. placer kålen ovenpå og sæt gryden i ovnen i 5 kvarter til 1½ time ved 200 grader.

dryppes jævnlige og tilsæt mere bouillon hvis nødvendigt. server med godt brød til at søbe den gode sky op med.