

Opskrift på posegrød

til 4 personer som tilbehør eller som en særlig ret



Krydderier i en pose for sig:

¼ g safran

1 cm stang rigtig kanel

½ stjerneanis

2 nelliker

4 peberkorn

Og til grøden

1 hakket skalotteløg

3 dl perlebyg

½ dl mørke rosiner uden sten

½ dl hakkede mandler uden skal

2 tsk. sukker

4 dl kødfond eller grønsagsfond

Lidt fedt eller olie

Smag til med salt

Posegrøden blev oprindeligt kogt et stykke tid sammen med en hel skinke. Men i denne opskrift skal

grøden koges i en gryde for sig, og den skal løbende spædes med fond og koges al dente.

Først klares de hakkede løg i lidt fedt eller olie, derefter kommer perlebyggen i gryden sammen med rosiner, mandler og sukker. Safranen blødes op i lidt vand eller suppe og kommer ligeledes i gryden. Endelig spædes grynene forsigtigt med fonden – oprindeligt kødsuppen fra skinken - krydderposen kommer i, og grøden koger ca. 40 minutter – med stadig omrøring og spædning med suppe - til grynene er møre, men med lidt bid i.

Grøden kan serveres som en selvstændig ret, eller den kan serveres som tilbehør til kogt eller stegt kød.