

Farseret kålhoved med hjortekød.

Hvis du vil tage fusen på dine gæster så server et helt hvidkålhoved på en planke, og sig velbekomme, så skal de bare se deres ansigtsudtryk, men vent til de smager retten, så er der en stor risiko for at de kommer igen.

Hak 500 gram ureelt, men sene frit dyrekød.

Rør dyrekødet op med 3-4 æg, lidt mælk og fløde, smag til med friskkværnet salt og peber samt knust enebær. (Hvis du har lyst så kom ristede baconter i farsen).

Forkog fine gulerodsterner og kom fine ærter - de forkogte gulerodsterner - evt. små broccoli buketter i farsen, eller hvad du har lyst til.

Tag et stort hvidkålhoved og skær låget af (gem det), hul hvidkålshovedet ud med en ske, så der er ca. 2-3 cm. skal i ydersiderne, ellers falder hovedet sammen.

Fyld farsen i og læg låget på igen og bind et rent viskestykke eller stort stykke gaze om.

Læg kålhovedet i en stor gryde med en svag grøntsag bouillon samt let saltet vand og "småkog" det ca. 1 ¼ time, sammen med de udhulede kålrester der skal kun have ca. 25 min.

Når kålen er færdig laver du en smørbolle, i en gryde, bestående af smeltet smør og mel, hæld lidt af suppen ved.

Når saucen har en passende konsistens tages den af varmen, og du pisker nu et par æggeblommer i, samt lidt piskefløde, nu må den ikke varmes mere.

Smag til med muskatnød og friskkværnet salt og peber.

Server med aspargeskartofler eller grovflutes.