

Islandsk lammesuppe

1,5 kg lammeskank med ben

3 spsk. smør

350 g kartofler i tern

300 g gulerod i tern

300 g knoldselleri i tern

350 g kålrabi, sukker- eller majroe i tern

3 løg i tern

300 g rosenkål

4 laurbærblade

1 tsk. timian

2 liter lammefond

Salt og hel sort peber

Hakket purløg (til pynt)

Skær kødet fra knoglerne, så godt du nu kan. Det gør ikke noget, der sidder kødrester tilbage på benene – de skal alligevel med i gryden.

Kød og ben brunes i smør.

Løg og rodfrugter tilsættes og brunes i ca. 10 min, under omrøring.

Tilsæt resten af ingredienserne til gryden, hæld fond over, så det dækker og lad det hele simre under låg 1-1½ time.

Benene fiskes og suppen pyntes med purløg.