

Moderne mad

Den røde Kogebog

300 opskrifter

Supper og grønsagsretter, fisk i fad og folie, moderne stegning af kød, koteletter i fad, gratin, omelet og æggerand, samt mange forskellige saucer.



udgivet af

Tørsleffs Husmoder Service

DEN RØDE KOGEBOG

300 opskrifter

Supper og grønsagsretter, fisk i fad og folie,
moderne stegning af kød, koteletter i fad, gratin, omelet og
æggerand, samt mange forskellige saucer.

70. oplag

I alt trykt 743.110 eksemplarer

2017



Udgivet af
TØRSLEFFS HUSMODER SERVICE

5 bøger, De også må eje

Den grønne Syltebog

»Moderne Syltning« 88. oplag, ialt trykt i 1.900.800 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på kogsyltning, råsyltning, gelé og marmelade på 10 min., eddikesyltning og henkogning, samt frysning, saltning og syltning uden sukker.

Den blå Bagebog

»Moderne Baging« 77. oplag, i alt trykt i 999.000 ekspl.

indeholder mere end 300 gennemprøvede opskrifter på sandkager, bradepandekager, honning- og sirupskager, alle former for småkager, konditorkager og dessertkager, kransekager, brød, boller og kringler, samt ostebagværk.

Den hvide Frokostbog

»Det kolde Bord« 53. oplag, ialt trykt i 501.150 ekspl.

indeholder 300 opskrifter på sild, salater, ægge- og osteretter, kød-pålæg, sky og glasering, smørrebrød, varme frokostretter, samt borddækning og servering.

Den gule Dessertbog

»Hverdag og Fest« 55. oplag, ialt trykt i 491.150 ekspl.

indeholder mere end 300 opskrifter på buddinger, fromager, is, dessertkager og varme omeletter, gratiner og pier, samt pandekager og æbleskiver. Endvidere afsnit med cocktails, læskedrikke og konfekt.

Opskrifter på en go' weekend

1. oplag, ialt trykt i 50.000 ekspl.

indeholder både enkeltstående retter til morgen, middag og aften – og hele harmoniske menuer bestående af forret, hovedret, salat og dessert.

Bøgerne kan købes hos boghandlere landet over, eller De kan skrive til Tørsleffs Husmoder Service og få henvisning til nærmeste salgssted.

Tørsleffs Husmoder Service
Kanalholmen 37, 2650 Hvidovre
Tlf. 36 34 30 00
E-mail: info@haugen-gruppen.dk

Indhold

Alfabetisk register	125
Bælgfrugter:	46
bønner, linser og ærter.....	47
Fjerkræ:	
and, due, gås, høne, kalkun, kylling	108
Fisk	49
Fiskefars	65
Grød, mælke- og vandgrød	20
Grønsagsretter	34
Jævning	7
Kartoffelretter	29
Kød:	
farsretter	101
flæsketeg, retter af flæskekød	72
hestekød.....	100
indmad: brissel, hjerte, lever, nyre, tunge	116
kalvesteg, retter af oksekød	92
kaninkød.....	100
lammesteg, retter af lammekød	98
oksesteg, retter af kalvekød	86
Pasta	124
Ris	122
Saucer	23
Skaldyr:	
hummer, krabber, krebs, muslinger, rejer.....	67
Suppefyld	21
Supper	48
Svamperetter.....	48
Vildt:	
fuglevildt, hare, rådyr, vildsvin	114
Æggeretter:	
gratin, omelet, æggekager og -rande	120

Mål og vægt

1 kg = 1000 g = 2 pund = 200 kvint
 $\frac{1}{2}$ kg = 500 g = 1 pund = 100 kvint
 $\frac{1}{4}$ kg = 250 g = $\frac{1}{2}$ pund = 50 kvint
 $\frac{1}{8}$ kg = 125 g = $\frac{1}{4}$ pund = 25 kvint
 15 g = 3 kvint = 1 lod
 5 g = 1 kvint

1 liter = 10 dl = ca. 1 pot = ca. 4 pægle (pgl.)
 $\frac{1}{2}$ liter = 5 dl = ca. $\frac{1}{2}$ pot = ca. 2 pægle
 $\frac{1}{4}$ liter = $2\frac{1}{2}$ dl = ca. $\frac{1}{4}$ pot = ca. 1 pægl
 $\frac{1}{10}$ liter = 1 dl = ca. $\frac{1}{10}$ pot = ca. $\frac{1}{2}$ pægl
 $\frac{3}{4}$ liter = $7\frac{1}{2}$ dl = $\frac{1}{1}$ flaske
 $\frac{3}{8}$ liter = $3\frac{3}{4}$ dl = $\frac{1}{2}$ flaske

1 snes = 20 stykker
 1 ol = 80 stykker

3 æggehvider
 fylder 1 dl

6 æggeblommer
 fylder 1 dl

1 æggeblomme jævner
 som 5 g mel

1 dl byggrynca. 55 g
 1 dl bønner, hvide, brune ..ca. 75 g
 1 dl flormelisca. 55 g
 1 dl havregrynca. 35 g
 1 dl hvedemelca. 55 g
 1 dl kartoffelmelca. 70 g
 1 dl mannagrynca. 65 g
 1 dl sukkerca. 85 g
 1 dl revet ostca. 30 g
 1 dl risca. 80 g
 1 dl sagogrynca. 65 g

1 dl ærter (gule)ca. 80 g
 1 spsk. smørca. 15 g
 1 spsk. havregrynca. 5 g
 1 spsk. hvedemelca. 10 g
 1 spsk. kartoffelmelca. 12 g
 1 spsk. mannagrynca. 10 g
 1 spsk. sukkerca. 15 g
 1 spsk. salt, fint bord.....ca. 20 g
 1 spsk. semuljegrnca. 10 g
 6 spiseskeer = 1 dl
 1 spiseske = 3 teskeer
 1 dessertske = 2 teskeer

Alle mål er strøgne mål.

Til hver person beregnes ca.:

Kød: 200-300 g med ben, 125-175 g uden ben

Suppe: 3 dl, når suppen er
 hovedret ellers 2 dl,
 efterfulgt af flere retter.

Sauce: $\frac{1}{2}$ dl.

Grønsager: 300 g ialt, evt. fordelt på flere slags.

Suppefyld: 35-50 g.

Pasta: ca. 75 g tørret eller 125 g frisk.

Fisk: 250-350 g med ben eller
 200 g fiskefilet, når fisk er hovedret.
 150 g fiskefilet til forret.

Løse ris: ca. 60-80 g.

- ★ Flere af opskrifterne er mærket med tre stjerner, og
- ★ disse stjerneopskrifter er særlig populære. Betegnelsen
- ★ "stjerneopskrifter" er beskyttet ifølge lov om varemær-
- ker ved registrering nr. 901/1942.

Den røde Kogebog

”Den røde Kogebog” giver kogekunsten i en nøddeskal.

Tørsleffs opskriftsbøger er blevet populære som små praktiske bøger, man kan have liggende i køkkenet. Bøgerne er så billige, at man altid kan tillade sig at købe en ny udgave.

Tørsleffs opskriftsbøger er udarbejdet af ernærings- og husholdningsøkonomer, som gerne besvarer spørgsmål omkring opskrifter og madlavning - ring blot til 36 34 30 30 eller skriv til Tørsleffs Husmoder Service, Kanalholmen 37, 2650 Hvidovre eller send en e-mail: husmoder-service@toersleff.dk

*Hvor intet andet er anført, er bogens
opskrifter beregnet til 4 personer.*

Æg

Pasteuriserede æg

Man kan ikke se på et æg, om det er forurenet med salmonella. På de fleste æg findes salmonellabakterierne udelukkende på skallen, men de kan også være inden i ægget. I varmebehandlede retter, hvor temperaturen når op på 75°, er der ingen risiko for, at salmonellabakterierne har overlevet. Salmonella formerer sig, når temperaturen er mellem + 5° og + 45°. Opbevar derfor altid æg og retter med rå æg i køleskab. Bemærk også, at salmonella kan overleve frysning.

Når man anvender pasteuriserede (varmebehandlede) æg, er der ingen risiko for salmonella. Det anbefales derfor at bruge pasteuriserede æg i stedet for friske æg, i de tilfælde, hvor retten indeholder rå æg.

Behandling af friske æg

Husk at æg skal opbevares i køleskab. Hvis man, trods risiko for salmonella ikke bruger pasteuriserede æg, i retter hvor æg anvendes rå, bør følgende forholdsregler tages: Ægget skal være så friskt som muligt med ubeskadiget skal. Skold ægget lige inden det slås ud. Læg ægget i en si og sænk denne i en gryde med kogende vand i 5 sekunder, løft sien med ægget og afkøl hurtigt igen ægget med koldt vand. Slå ægget ud særskilt - ikke på kanten af den skål, retten laves i. Vask hænder efter at have rørt ved æggebakke og uskoldede æg.

Stegning

Fedtstofmængden skal være tilstrækkelig stor til at sikre et godt resultat. Når man følger kostrådet "Brug kun lidt smør, margarine og olie", kan det anbefales at bruge en stegepande eller stegegryde med teflonbelægning og efter stegning smide stegefedtet ud. Fedtstofmængden som bruges ved stegning af f. eks. kød, har ikke den store betydning for fedtindholdet i det færdigstegte kød, hvis kødet tages af panden/gryden, straks det er færdigstegt. Dette gælder dog ikke ved panering, hvor fedtindholdet stiger og stegesvindet bliver mindre.

Før kød steges på pande eller i gryde aftørres det med køkkenrulle, så det kan blive pænt gyldent. Hvis kødet er vådt, vil det koge i stedet for at stege. I gryderetter, hvor mængden af kød måske er

stor, brunes kødet i flere omgange. Fedtstoffet varmes ved god varme - olie skal være varmt, mens smør og margarine skal være gyldent, inden stegningen påbegyndes.

Hviletiden efter stegning af kød er meget vigtig, så varme og kødsaft kan fordele sig i kødet. Store stege skal hvile ca. 20 min., mindre stege 15 min. og kødstykker som f. eks. koteletter og bøffer ca. 2 min.

Et digitaltermometer er en god hjælp ved stegning af f.eks. stege. Målespidsen anbringes inde i kødets midte (må ikke ramme fedt og ben) og aflæserdelen stilles udenfor ovnen. Man indtaster den ønskede temperatur, og når den er nået, lyder alarmen. Hvis der steges ved høj temperatur, vil temperaturen i hvilepausen stige, hvilket man må tage højde for ved at tage stegen ud af ovnen noget før. (F.eks. steges en skinkesteg med sprød svær 1-1,3 kg til centrumtemperaturen er 65°. I hviletiden stiger temperaturen i kødet til 70°). Termometeret er nemt at aflæse og har mange anvendelsesmuligheder.

Jævning

Jævning af saucer og supper foregår på følgende måder:

Lys afbagning: Fedtstoffet smeltes. Melet hældes i på en gang, mens man rører med et pæreformet piskeris, så det ikke klumper. Når afbagningen slipper gryden, tilsættes væsken lidt efter lidt, mens man stadig bruger piskeriset. Afbagningen koges igennem 2-5 minutter og smages til.

Brun afbagning: Fedtstoffet brunes, før melet tilsættes.

Meljævning: Melet rystes sammen i en melryster eller røres ud i en skål med så meget koldt vand, mælk eller suppe, at jævningen er tyndtflydende. Den piskes i den kogende suppe eller sky og koges igennem 5 min.

Smørbolle: 20 g blødt smør/margarine, 20 g hvedemel. Med denne mængde jævnes 3-4 dl væske. Det blødgjorte fedtstof røres sammen med melet, til massen er ensartet. Smørbollen piskes i den kogende væske, indtil den er helt opløst. Sauce koges 5 min.

Jævning med Ideal jævning: Ideal jævningen røres ud i koldt vand eller saft og hældes under rolig omrøring i den kogende væske og koges 1 min. Anvendes til frugtgrød, -supper og -saucer.

Legering eller *liering* betyder jævning. Vi bruger kun ordet, når vi jævner med æggeblomme eller piskefløde. I almindelighed er suppen eller sauceen først jævnet minimalt med mel. Æggeblommerne røres godt og idet man under omrøring drypper 1-2 dl kogende sauce eller suppe deri, bliver de langsomt varmet op. Man slukker for den kogende sauce eller suppe og hælder straks æggevævningen i under hurtig omrøring. Sauce eller suppe med æg må ikke koge. Da vil æggene ligge som små hårdkogte fnug deri, og vi siger sauceen er »skilt«. Den nemmeste legering er at røre æggeblommerne med fløde: 1 blomme og 1/2-1 dl fløde. Denne blanding hældes under omrøring i den kogende væske, hvorefter man straks slukker.

Ægte hollandaise og ægte cremesauce jævnes udelukkende med æggeblommer og »skiller« derfor nemt. Sammenpiskningen og opvarming sker bedst i vandbad.

Opvarming af legeret sauce eller suppe. Man kan varme en legeret sauce eller suppe over svag varme under stadig omrøring. Den må ikke koge. Den kan varmes i vandbad med mindre risiko for at »skille«.

Vandbad: Man anbringer en mindre kasserolle i en større gryde med vand, eller man hænger en skål på kanten af gryden med vand. Vandet varmes op og må ikke koge, men holdes varmt over ganske svag varme.

Stabilisering af sauce: Hvis den varme sauce's pH bliver for lav, skiller sauceen. Ønsker man at komme creme fraiche 18% i den varme sauce, skal man forinden have jævnet sauceen med lidt mel. Evt. kan man før tilsætningen røre creme fraiche sammen med lidt mel - ca. 2 tsk. hvedemel til 1 1/2 dl creme fraiche 18%.

Supper

Klare supper koger man på høns, kalve- eller oksekød. Oksekød giver den kraftigste suppe. Flæskesupper bliver aldrig klare. Man koger som regel forkød: bov, hals- eller brystkød, samt skanke og halestykker.

Fond

Man taler om f. eks. fjerkræ- eller hønsekødsfond, kalve- eller oksekødsfond, grønsagsfond og fiskefond. Fond er bouillon, der er kogt på kød/ben eller fisk/ben og grønsager, som sies og koges ind til et stærkt koncentrat også kaldet sky. Fond kan med fordel fryses ned i små portioner, som lige passer til at give en ret lidt mere smag.

Lys kødsuppe

Man beregner ca. 1 kg kød til 1 liter suppe.

Når suppen er det væsentligste, og kødet en biting, skærer man kødet i små terninger og hugger benene i mindre stykker. Kød og ben dækkes med koldt vand, så kraft og smag trækker ud i suppen. Man beregner mere vand, end man ønsker suppe på grund af kogesvindet. Suppen bringes langsomt i kog under låg. Skummet fjernes, mens man koger småt 5-10 min. 1/2 spsk. salt tilsættes, samt 1 stor gulerod, 1/4 selleri, 1 persillerod og 1 suppevisk af porreblade, sellerigrønt og persille, bundet sammen med bomuldstråd. Suppen koges ca. 3 timer og sies. Fed suppe afkøles, hvorefter fedtlaget kan fjernes. Kødet kan hakkes og bruges til hachis, aubin eller kartoffelfrikadeller.

Når kødet skal serveres efter suppen, koges det helt.

Kødet dækkes med kogende vand og koges som ovenfor, til det er mørt.

Brun kødsuppe

Kødet skæres itu, benene hugges i mindre stykker, og suppeurterne rives eller snittes. Kød og ben brunes på smurt ovnrist ved 250° i ca. 20 min., eller brunes i fedtstof i en gryde. Urterne svitses gyldne i gryde i olie, smør eller margarine. Kød og ben lægges på urterne og dækkes med kogende vand. Suppen skummes, krydres og koges om ovenfor.

Klaring af suppe eller sky

Er suppen grumset, sies den gennem et filter.

Til selskabsbrug kan suppen klares, hvis den ikke er helt gennem-

sigtig efter siningen. Lidt af kraften går da tabt. Til 1/2 liter suppe bruges 2 æggehvider, der hældes i den kolde suppe i en gryde, der er rigelig stor til portionen. Suppe og æggehvide bringes hurtigt i kog under kraftig piskning og koges 2 min. Gryden dækkes med låg og står i 15 min. Da ligger skum og urenheder foroven. Suppen sies forsigtigt gennem et filter.

Aspargessuppe

1/2 kg friske asparges eller 1/2 kg Paradiso aspargessnitter, 1 1/2 liter suppe og evt. lage fra aspargessnitter, 25 g smør/margarine, 3 spsk, hvedemel, salt og hvid peber efter smag, 2 æggeblommer, 1 dl fløde.

Friske asparges skrælles. Skrællen koges af i suppen 10 min. og sies fra. Aspargeserne skæres i stykker på 4 cm, der koges i suppen 10 min. De tykkeste stykker lægges i først. Aspargeshovederne til sidst. Suppen jævnes med udrørt meljævning og tilsættes fedtstoffet, eller suppen bages op. Æggeblommer og fløde røres sammen. Lige før serveringen smages suppen til og legeres med æg og fløde. Anvendes dåseasparges tilsættes de til sidst.

Blomkålsuppe

1 blomkål, ca. 400 g, renses og deles i buketter, der koges i suppe 5-10 min. Suppen jævnes og legeres som aspargessuppe.

Bortsjtj, russisk rødbedesuppe

3/4 skært oksekød, salt 1 1/2 liter vand, 1 ts. sorte peberkorn, 1 laurbærblad, 1 suppevisk, 400 g svinekød (f.eks. nakkekød), 500 g rødbeder, 4 løg, 500 g hvidkål, 2 gulerødder, 4 tomater, 2 spsk. vineddike, 1 spsk. sukker, 1/4 liter creme fraiche, hakket dild.

Oksekødet koges i vand tilsat salt, peberkorn, laurbærblad og suppevisk i ca. 1 time, hvorefter svinekødet kommes i, og det hele koges igen 1 time. Kødet tages op, og suppen sies. Rødbeder og gulerødder skrælles og snittes sammen med hvidkål i fine strimler, tomaterne skæres i både. Rødbederne koges 1/2 time i suppen, hvorefter de øvrige grønsager tilsættes og koges med i 20 min. Suppen smages til med vineddike, sukker og salt og tilsættes kødet, der er skåret i terninger. Suppen serveres direkte fra gryden. I hver portion kommes en spsk. creme fraiche og et drys hakket dild. I stedet for creme fraiche kan der bruges frossen flødepebberod.

★ **Bouillabaisse**, spansk fiskesuppe

★ *En fiskesuppe kan koges af al slags fisk og skaldyr med undtagelse af ferskvandsfisk og sild.*

★ *1 kg forskellige fisk, 1 kg friske muslinger eller 1 dåse (125g) muslinger, 1 fed hvidløg, 2 løg, 2 porrer, 1/2 dl olie, 1 dl tomatpuré, 1/2 tsk. paprika, 1 1/2 tsk. rosmarin, salt, peber, 1 1/2 liter fiskesuppe, 1 spsk. hakket persille.*

De rensede fisk fileres og skæres i tynde strimler. Fiskeben, hoveder m.m. koges ca. 20 min. i letsaltet vand sammen med et par peberkorn og 1 laurbærblad. Suppen sies. Hvidløg, porrer og løg findeles og svitses i olie. Tomatpuré, krydderier samt fiskesuppe tilsættes og koges i 10 min. Fiskekødet kommes i, og det hele koges, til fisken er mør ca. 10 min. Muslingerne (dåse eller friskkogte) varmes i suppen. Suppen kan evt. tilsættes skaldyr som f.eks. jomfruhummer eller rejer, men det bliver så en dyrere suppe – og suppen smager akkurat lige godt uden. suppen serveres med varme flutes.

Bouillon

Klar, lys eller brun suppe, se foran. Til bouillon anrettes æggeblommerne i halve æggeskaller i æggebægre eller i et fad med groft salt. Bouillon kan serveres som middagsret og natmad.

★ **Brisselsuppe**

★ *1 kalvebrissel, ca. 200 g. 200 g kogte champignoner, 1 liter hønse- eller kalvekødssuppe, 25 g smør/margarine, 3 spsk. hvedemel, 2 æggeblommer, 1/4 tsk. salt, 1/4 dl. sherry.*

Brislen skylles og renses for blodansamlinger. Den skoldes og afkøles i koldt vand og koges derpå ca. 25 min. i suppen. Brislen lægges til afkøling under let pres. Hinderne fjernes, brisselkødet skæres i terninger. Suppen jævnes eller bages op. Brisler og champignoner varmes deri. Suppen smages til og legeres lige før serveringen med æggeblommer og sherry. Brisselsuppe kan også serveres som klar, lys suppe med brisselterninger som fyld. Den krydres med sherry.

Champignonsuppe

250-500 g friske champignoner, 50 g smør eller margarine, 1 1/4 liter hønse- eller kalvekødssuppe, 3 spsk. hvedemel, salt, hvid peber efter smag, 2 dl piskefløde.

Champignonerne renses, skæres i skiver, svitses i smør nogle minutter og koges i suppen ca. 10 min. Suppen jævnes og smages til. Den legeres lige før anretningen med piskefløde.

Grønkålssuppe med flæskeskød (10 personer)

2 kg bov, nakkekam eller stribet flæsk, 1 skank afsvin, kalv eller okse eller 2 kg rygben, 3/4 kg medisterpølse, ca. 3 liter vand. evt. 1 løg, 3-5 peberkorn, ca. 1 kg frisk grønkål eller 350 g hakket frosset grønkål, 4 gulerødder, 1/4 selleri, 6-8 kartofler, 2-3 porrer, 4 spsk. hvedemel, salt.

Kødet kan være fersk eller letsaltet. Kødet dækkes med vand, bringes i kog og skummes. Tilsættes evt. salt og urter, Koges ca 1 1/2 time. Urterne tages op, når de er møre. Pølsen koges med de sidste 10 min. Grønkålbladene pilles fra stokken, koges 3-5 min. i lidt vand, knuges tørre og hakkes eller males gennem kødmaskinen. Suppen jævnes med udrørt meljævning og smages til, grønkål og de ituskårne urter tilsættes og varmes i suppen. Kødet serveres til sammen med rugbrød og sennep.

Grønærtesuppe

1/2 kg grove grønærter, 1 1/2 liter suppe eller vand + bouillonterninger, ca. 150 g fine grønærter, 2 spsk. hvedemel, 1 spsk. smør/margarine, salt, 1 æggeblomme, 1 dl fløde.

Ærter og suppe koges sammen 20 min. Det hele pureres. Purésuppen bringes i kog. Hele grønærter varmes i suppen. Suppen jævnes, smages til og legeres ligefør serveringen med æggeblommer og fløde, Suppen kan drøjes med gulerødsterninger og porrer. Den kan serveres med flødepeberrod, der evt. er frosset. Flødepeberroden kan fyldes i små vandbakkelse, og stilles i hver tallerken.

Hvidkålssuppe (10 personer)

2 kg flæskeskød, nakkekam eller stribet flæsk eller 2 kg rygben og 3/4 kg medisterpølse, ca. 3 liter vand, evt. 1 løg, 3-5 peberkorn, ca. 1 kg. hvidkål, 2-3 gulerødder, 4 kartofler, 1-2 porrer, evt. hakket persille.

Kødet kan være ferskt eller letsaltet, Kød eller rygben dækkes med kogende vand, samt 1 spsk. salt, hvis kødet er ferskt. Suppen bringes i kog og skummes. Kødet koges sagte under låg ca. 1 1/2 time. Pølsen koges med de sidste 10 min. Hvidkålen kan deles i kvarte og koges med 1/2 time, hele gulerødder, kartofler og porrer lidt mindre, hvorefter kålen snittes og varmes i den siede suppe sammen med de andre ituskårne urter. Man kan også si suppen, kogt på kød alene og koge de snittede og ituskårne urter møre deri. Suppen drysses med persille og serveres til kødet sammen med sennep og rugbrød.

Hønssekødssuppe (6 personer)

1 høne, ca. 2 kg, 2 liter vand, evt. 1 bouillon-terning eller 1 kraftben, 1/2 spsk. salt, 1 gulerød, 1/4 selleri, 1 porre, 1 suppevisk.

Fyld: 125 g kødboller, 125 g melboller, evt. ristoppe, se side 22.

Den rensede høne dækkes med vand, tilsat bouillon eller kraftben. Når suppen koger, fjernes skummet. Krydderierne tilsættes. Hønen koges svagt under låg 2-3 timer. Urterne lægges i og koges med til de er møre. Hønen tages op. Urterne skæres i stykker. Suppen sies gennem et filter. Den kan evt. afkøles og affedtes. Suppen varmes lige før serveringen og smages til. Urter og boller varmes deri. Når bollerne stiger op til overfladen, er de varme. Ristoppe serveres til. Hønssekødet serveres med aspargessauce, champignonsauce eller flødepeberrodssauce, se side 24, 25 og 27. Butterdejssnitter, flutes eller kuvertbrød serveres til.

★ Karrysuppe

- ★ *25 g smør/margarine, 2 tsk. karry, 1 spsk. fintrevet løg,*
- ★ *1 spsk. fintrevet æble, 2 spsk. hvedemel, 1 liter fiske-, kød- eller*
- ★ *urtesuppe, salt, 1-2 dl piskefløde. Fyld: ristoppe, se side 22.*

Fedtstoffet smeltes og svitses med karryen 2-4 minutter. Løg og æble ristes med endnu 3-5 minutter. Melet drysses i og afbages med fedtstoffet. Suppen spædes i. Den kan sies, hvis løg og æble ikke koger tilstrækkeligt ud. Suppen smages til og rundes af med fløde lige før serveringen. Ristoppe, pasta, porreringe, fiske- eller kødboller kan serveres til.

★ Kartoffelsuppe

- ★ *100 g bacon, 3/4 kg melede kartofler, 1 liter vand + 1 suppe-*
- ★ *terning eller suppe, 2 porrer, 2 løg, 2 gulerødder, 1 tsk. timian,*
- ★ *1 spsk. olie, salt, peber, 1/4 liter mælk eller fløde, 250 g cock-*
- ★ *tailpølser eller bayerske pølser. Pynt: fintklippet purløg.*

Baconen skæres i små terninger og svitses i en gryde. Olien kommes i. De hakkede løg, de skrællede, ituskårne kartofler, gulerødder og porrer svitses heri, hvorefter vand + suppeterning eller suppe tilsættes. Krydderierne kommes i. Det hele koges ca. 30 min. Porrer og gulerødder tages op, når de er møre og skæres i små stykker. Suppe og kartofler pureres gennem en sigte eller blendes. Suppen tilsættes fløde, porrer, gulerødder og pølser. Varmes godt igennem. Fintklippet purløg drysses over. Serveres med groft rugbrød.

Kråsesuppe

1 gang kråser: hjerte, kråse, lever, hals og vinger af 1 and, gås, høne eller 3-4 kyllinger, suppevisk og suppeurter, ca. 1 liter vand, 2 bouillonterninger, evt. salt, 2 spsk. sukker, 1/2 dl eddike, 2 æbler, 100 g udblødte svesker, 125 g melboller, se side 22.

De rengjorte kråser, på nær hjerte og lever dækkes med kogende vand og koges med krydderier og suppevisk ca 1 1/2 time. Urter, hjerte og lever koges med 1/2 time til sidst. Suppen sies fra. Æblebåde og svesker koges knapt møre i suppen. Suppen smages til sursødt. Melboller og ituskårne urter varmes i suppen, der serveres med kråserne til.

Kørvelsuppe

1 1/4-1 1/2 liter suppe, 2 spsk. smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, gulerodsterninger, 125 kørvel, 1 tsk. sellerisalt.

Suppen kan være kogt på høne, kalv eller okse. Hamburgerrygsuppe kan bruges, og man kan koge kørvelsuppe på flæsk eller rygben, se grønkålsuppe, side 11. Suppen jævnes, og kogte gulerodsterninger varmes deri. Frisk kørvel skylles, skoldes og hakkes. Den gives et opkog i suppen, der smages til og serveres med pocherede æg eller halve, blødkogte æg, Kørvelsuppe kan også legeres med æggeblomme og fløde og serveres med kødboller og aspargessnitter. Pocherede æg: se side 22.

★ Løgsuppe

★ *4 store løg, 50 g olie, smør eller margarine, 1 1/4-1 1/2 liter vand eller suppe, evt. 1/2 tsk. hvidløgssalt eller 1/2 dl sherry, 4 franskrødsskiver. 50 g smør, 100 g revet ost.*

Løgene pilles og skæres i skiver, der ristes gyldne og klare i fedtstof. Løgene koges med vand eller suppe 20 min. og smages til. I en ildfast terrin lægges smørsmurte brødskiver, dækket med ost. Suppen hældes over. Brødene stiger til vejrs som et låg, der gratineres i ovnen 15 min. ved 250° eller under grill et øjeblik. Uden ovn lægges en brødskive eller ristede brødterninger, drysset med ost, i hver tallerken, før suppen øses over.

Marvsuppe med marv

Marvben købes udhugget i passende tykkelse. Man beregner 2-3 stykker marv og 2-2 1/2 dl bouillon til hver person. Marvbenene koges ca. 1 time, til marven sidder løs. Den pilles ud med en spæk-

kenål og serveres på bouillonon som fyld eller separat på fad. Ristet rugbrød og groft salt serveres til, samt evt. sellerisalt. Blegselleri-stilke smager godt hertil. Der serveres ikke smør til brødet, fordi marv er meget fedtholdigt. Bouillonon får store fedtperler på overfladen, som kendere kan lide det.

Madrilène

1 liter hønsekødssuppe, 1 dl tomatpuré, 2 stilke fintsnittet blegselleri, 2 tomater, flået, udkernet og skåret i terninger.

Suppen varmes med tomatpuré og smages til. Den koges 1 minut før serveringen med selleri og tomattinger.

★ **Oksehalesuppe**

- ★ *2 kg oksehaler (2 stk.), 50 g olie, smør eller margarine, 1 gul-
lerod, 1/4 selleri, 1 porre, 1 persillerod, 1 3/4 liter vand, evt.*
- ★ *1 suppeterning, 2 tsk. salt, 1 tsk. timian, 2 laurbærblade, 1 dl
tomatpuré, meljævning, ca. 1 dl madeira eller sherry.*

De skyllede, tørrede kødstykker brunes i fedtstof og tages op. Urterne findeles og svitses gyldne. Kødstykkerne lægges på urterne, og vandet hældes over. Suppeterning, krydderier og 1 dråbe kulør tilsættes. Halerne koges møre under låg ved svag varme ca. 3 timer. Suppen sies og afkøles. Fedtlaget fjernes. Pil kødet fra benene og skær det i mindre stykker. Suppen bringes i kog, jævnes og smages til med lidt vin. Kødet kommes i. Foruden kødet kan serveres terninger af æggestand på suppen. I stedet for æggestand kan suppen tilsættes champignon eller ærter og gulerødder skåret i terninger.

Oksekødssuppe (10 personer)

3-4 kg oksebov, bryst, skank, tværreb, hals- eller halestykke, vand, 1 spsk. salt, 5-6 peberkorn, suppeurter, suppevisk, 400 g kødboller, 400 g melboller, evt. ristoppe, peberrodssauce, se side 27.

Det skyllede kød dækkes med vand. Suppen bringes i kog, skummes, krydres og tilsættes urter og suppevisk. Se kogning af lys kødssuppe side 8. Kødet koges småt under låg ca. 2 1/2 time. Suppen sies og smages til. De ituskårne urter, mel- og kødboller varmes i suppen, der kan serveres med ristoppe. Kødet serveres efter suppen og skæres på tværs af kødtrævlerne i skiver, der overhældes med lidt sauce. Resten af peberrodssaucen hældes i sauceskål. Hvide kartofler eller brød serveres til.

★ Porresuppe med mælk

★ 50 g olie, smør eller margarine, 4 porrer, 1 liter vand, 1/2 tsk. merian, 2 tsk. salt, 2 spsk. hvedemel, 1/2 liter mælk.

★ De rensede, snittede porrer svitses i fedtstof nogle få minutter, hvorpå vand og krydderier hældes over. Porreringene koges 15 min. Suppen jævnes med udrørt meljævning. Mælken tilsættes langsomt, mens suppen koger. Den smages til.

Rosenkålssuppe, laves som blomkålssuppe, side 10.

Skildpaddesuppe, uægte (8 personer)

1/2 kalvehoved, 2 1/2 liter brun suppe kogt på okse- eller kalvekød + brunede suppeurter, se side 8, 1 fed hvidløg, 1 spsk. hel, sort peber, 1 nellike, en anelse basilikum, merian og timian, 1 spsk. koriander, 1/8-1/4 tsk. cayennepeber, 2 dl madeira.
Fyld: kød fra kalvehovedet, 8 hårdkogte æggeblommer.

Kalvehovedet renses, udvandes, skoldes og koges 3 timer. Kødet pilles af, presses og skæres i terninger. Suppen hældes over brunede urter og evt. brunede suppeben og koges 1 time. Krydderierne pakkes i gaze og koges med. Suppen sies, afkøles og affedtes. Den må evt. klares med æggehvider, se side 8. Den varmes, smages til med koriander, cayennepeber og madeira. Kødterningerne varmes i suppen. I hver tallerken lægges 1 hårdkogt æggeblomme, før suppen hældes over.

Spinatsuppe, laves som kørvelsuppe, side 14

Italiensk tomatsuppe

1 kg modne tomater, 1 1/4 liter suppe, 1 tsk. basilikum, 1 tsk. merian, 1/2 tsk. timian, 1-2 tsk. salt, 35 g pasta, 1-2 spsk. hvedemel, 1 spsk. olivenolie.

De skyllede, ituskårne tomater koges i suppen under låg ca. 1/2 time. Suppen pureres og krydres. Suppen jævnes med udrørt meljævning og tilsættes lidt olie. De kogte pasta kommes i.

★ Tomatsuppe

★ 25 g olivenolie, smør eller margarine, 1/4 tsk. karry, 1/2 tsk. paprika, 1/4 liter tomatpuré, 1/2 liter suppe, 35 g pasta, 1 spsk. hvedemel, 1/4 liter mælk eller fløde, 1/4 kg små fiskebolle eller andet fyld.

Fedtstoffet smeltes. Karryen svitses deri nogle minutter. Gryden tages fra varmen. Paprika tilsættes. Fedtstoffet varmes igen, til det

bruser. Tomatpuré og suppe hældes over og bringes i kog. Pasta drysses i og koges sagte i suppen 10 min. Der røres af og til. Suppen jævnes med udrørt meljævning. Mælken dryppes i, mens suppen stadig koger. Der smages til med salt og fyldet varmes deri. I stedet for fiskeboller kan bruges porrerøringer, løgringe, grøntsager eller kødboller. Man bruger mindre tomatpuré, hvis den er koncentreret og mere suppe eller mælk. Tomatsuppe kan også laves af en kraftig kalve-, okse- eller hønsekødssuppe, der legeres med piskefløde. Flødepeberrod kan serveres til eller på suppen i små vandbakkelser.

SØDE SUPPER

Koldskål og kolde, søde supper, se Den gule Dessertbog

Abrikossuppe

125 g tørrede abrikoser, 1 1/2 liter kogt, koldt vand, ca. 75 g sukker, 1 1/2 spsk. Blå Ideal jævning, 1 dl koldt vand.

De skyllede abrikoser udblødes i vandet 6-12 timer, hvorefter de koges 10-20 min. og pureres. Suppen sødes efter smag og bringes i kog. Jævningen røres ud i 1 dl koldt vand og hældes i under omrøring. Suppen gives et opkog. Suppen serveres med tvebakker eller cornflakes og evt. flødeskum.

Brødsuppe

250 g rugbrød, evt. blandet med lidt sigtebrød eller franskbrød, 1 liter vand, saft og skal af 1/2 citron, 50 g rosiner eller syltede kirsebær, 1/2 liter sød saft, sukker efter smag.

Tørt brød skæres i firkanter, der udblødes i vandet 1 døgn, koges 10-20 min. og pureres. Suppen koges med citron og rosiner og smages til med saft og sukker. Flødeskum, smagt til med Vanila, kan serveres til.

Byggrynssødsuppe

3/4 liter vand, 60 g byggryn, skal af 1/2 citron, 1/4-1/2 liter saft, 50 g rosiner, svesker eller kirsebær, sukker efter smag.

Vandet bringes i kog. Grynene drysses i under omrøring. Valsede gryn koges 2-5 min., knækkede byggryn koges 20-40 min. efter finheden. Citronskallen koges med. Suppen smages til med saft. Skoldede rosiner, udblødte svesker eller syltede kirsebær gives et opkog deri. Sukker og evt. Vanila tilsættes efter smag.

★ Citronsuppe

★ *25 g smør eller margarine, 2 spsk. hvedemel, 1 1/4 liter vand, saft og revet skal af 2 citroner, 2 æggeblommer, ca. 100 g sukker.*

★ Fedtstof, mel og vand bages sammen og koges 10 min. med revet citronskal. Æggeblommer og sukker piskes tykt og luftigt i terrinen. Den kogende suppe piskes lidt efter lidt i æggemassen. Citronsaften tilsættes. Tvebakker serveres til.

Havresuppe

1 liter vand, 60 g (2 dl) havregryn, 1 knsp. salt, ca. 1/4 liter hindbær- eller ribssaft, sukker efter smag.

Vand og gryn bringes i kog sammen og koges 10 min. Suppen sies, smages til med saft, sukker og evt. Vanila, og gives et opkog.

★ Hybensuppe

★ *150 g tørrede eller 500 g friske hyben, 1 1/2 liter kogt, koldt vand, 2-3 spsk. citronsaft, ca. 100 g sukker, 2 spsk. Rød Ideal jævnning.*

Tørrede hyben skylles godt og udblødes i vandet 1 døgn. På friske hyben fjernes blomst, stilk og kerner. Store hyben flækkes. Frugten koges i vandet med citronskallen 20 min. Suppen pureres eller blendes, koges op og smages til med citronsaft og sukker. Ideal jævnning udrøres i 1 dl koldt vand og tilsættes. Suppen gives et opkog, serveres med tvebakker eller kammerjunkere og flødeskum.

Hyldebærsuppe

1 1/2 liter vand, 1 kg friske hyldebær, 1 stk. hel kanel, 2 hele nelliker, skal af 1 citron, ca. 100 g sukker, 2 æbler, 2 spsk. Rød Ideal jævnning.

Bærklaserne skylles. De groveste stilke klippes bort. Bær, vand og krydderier koges sagte under låg 20 min. Saften sies fra, sødes efter smag og koges med æblebåde 3-5 min. Ideal jævnningen røres ud i 1 dl koldt vand og hældes i under omrøring. Suppen gives et opkog.

Kærnemælkssuppe

bages op som citronsuppe og legeres med sukkerrørte æggeblommer.

Pærevælling

1 liter mælk, 75 g byggryn, 375 g pærer, sukker og salt.

Mælken bringes i kog. Grynene drysses i. Koges ca. 30 min. De sidste 10 min. koges pærerne med. Smages til med salt og sukker.

Rabarbersuppe

*1 1/2 liter vand, 3/4 kg rabarberstilke, ca. 150 g sukker,
2 1/2 spsk. Grøn Ideal jævnning.*

Rabarberstilkene vaskes, snittes itu og koges i vandet under låg 10 min. Saften sies fra, sødes efter smag og bringes i kog. Ideal jævnningen udrøres i 1 dl koldt vand og røres i den kogende suppe. Suppen gives et opkog. Tvebakker serveres til.

Saftsuppe

I alt 1 1/4 liter blandet saft og vand, sukker efter smag, 2 1/2 spsk. Rød Ideal jævnning, 1 dl koldt vand, 1 tsk. Vanila.

Saft og vand bringes i kog, smages til med sukker. Ideal jævnning røres ud i 1 dl koldt vand og tilsættes. Suppen gives et opkog. Vanila drysses i og suppen serveres med kammerjunkere eller tvebakker.

Sagosuppe, hvid

*1 1/4 liter vand, skal af 1 citron, 65 g sagogryn, 2 æggeblommer,
75 g sukker, 100 g rosiner eller svesker, rom eller romessens.*

Vand og citronskal bringes i kog. Grynene drysses i under omrøring og koges ca. 15 min., til de er klare. Æggeblommer og sukker piskes let og luftigt i terrinen. Frugten gives et opkog i suppen, der røres i æggemassen lidt efter lidt. Suppen smages til med rom eller essens.

Sagosuppe, rød

som byggrynssødsuppe, side 17. Den koges med sagogryn i stedet for byggryn.

Sagovælling

1 1/4 liter mælk, 65 g sagogryn, 1/4 tsk. salt, kanel-sukker.

Grynene kommes i den kogende mælk og koges i 15 min. Smages til med salt. Serveres med kanel-sukker.

Sødsuppe

kan koges med byggryn, se byggrynssødsuppe, side 17, eller med sagogryn efter samme opskrift.

Øllebrød

50 g rugbrød, 3/4 liter vand, 1 fl. (0,75 liter) hvidtøl, ca. 50 g sukker.

Brødet skæres i firkanter, udblødes i vandet og koges 20 min. Det hele gnides gennem et dørslag eller blendes. Øllet tilsættes, og sup-

pen koges ca. 10 min. Den smages til med sukker. Flødeskum eller fløde serveres til.

MÆLKEGRØD OG VANDGRØD

★ Fløjlsgrød, (æggegrød)

★ 50 g hvedemel, 1/2 tsk. salt, 1 liter mælk, 3 spsk. kartoffelmel,
2 æggeblommer, 2 piskede æggehvider, lidt salt.

★ Hvedemel og salt røres til jævning med lidt af mælken. Resten af mælken bringes i kog. Jævningen røres i og koges med 2-5 min. Kartoffelmel, æggeblommer og 2 spsk. vand røres sammen og hældes i grøden under hurtig omrøring. Gryden tages fra varmen. Hviderne piskes stive og blandes med let hånd i den varme grød. Den serveres med kanel-sukker og saftevand.

Frugtgrød, se afsnittet i Den Gule Dessertbog

Havregrød

1 liter koldt vand eller mælk, 125 g havregryn 1/2 tsk. salt.

Koldt vand og gryn røres sammen og bringes i kog under omrøring. Grøden koges 2 min., saltes og serveres med sukker, evt. smør og mælk eller frugtmos.

Mannagrød

1 liter mælk, 125 g mannagryn, 1/2 tsk. salt.

Mælken bringes i kog. Grynene drysses i under piskning. Grøden koges 5 min., saltes og serveres med saftevand eller sødet øl, samt kanel-sukker og evt. smør.

Risengrød

125 g grødris, 1 liter mælk, 1/2 tsk. salt.

Grynene drysses i den kogende mælk og koges 45 min. Brug en tyk-bundet gryde. Smør evt. gryden med smør/margarine, så brænder mælken ikke så let på. Grynene koges 2 min. i mælken under omrøring, derefter ved svag varme under låg. Grøden kan også stilles i ovn ved 110° eller i varmeskab, men aldrig over 1 time. Den gives opkog under omrøring og saltes, før den serveres med sødet øl eller saftevand, kanel-sukker og evt. smør.

Boghvedegrød serveres med sirup og kold mælk

Opskrift og fremgangsmåde som risengrød. Hele gryn koges 1 time, valsede gryn i 1/2 time.

Risvandsgrød

125 g grødris, 1 liter vand, 1/2 tsk. salt, 2-3 æbler.

Grynene drysses i kogende vand og koges 45 min. Rå, skrællede æblestykker koges med de sidste 10 min. Grøden smages til og serveres med sukker og mælk.

Bygvandgrød

125 g byggrøn, 1 liter vand, 1/2 tsk. salt, 50 g korender eller rosiner.

Grynene drysses i kogende vand under omrøring. Valsede gryn koges 5 min., knækkede gryn 20-40 min. efter finheden. Korender eller rosiner røres i til sidst og gives et opkog med. Til grøden serveres evt. smør, sukker og mælk.

HVAD MAN KAN SERVERE PÅ SUPPEN

★ Baconboller

★ *100 g bacon, 100 g fars.*

★ På hver lille skive bacon lægges en teske kødfars. Skiven trilles sammen, og en tandstikker sættes i, og baconrullerne steges på panden i ca. 10 min., idet de af og til vendes. De serveres på grønsags- eller kødsuppe.

Baconterninger

Man beregner ca. 100 g bacon til 4 personer. Sværen klippes af. Baconskiverne klippes i terninger, der ristes på en pande over svag varme, til de er sprøde. Fedtet hældes fra efterhånden. Baconterningerne kan serveres på grøntsagesuppe, karrysuppe, kartoffelsuppe, tomat- eller kødsuppe.

Fiskeboller eller kødboller

Man beregner ca. 200 g fars til 4 personer. Farsen stikkes ud med en varm teske og sættes på letsaltet vand, der holdes på knebent kog 5-10 min., til bollerne er faste. Bollerne vendes rundt i vandet med en hulske, så hver side kommer ned i vandet den halve tid.

Flødepeberrod

2 tsk. eddike, 2 tsk. sukker, 1-2 spsk. revet peberrod, 2 dl piskefløde.

Eddike og sukker blandes. Peberroden rives ned deri. Fløden piskes

til skum og blandes forsigtigt i. Massen kan fryses 5-6 timer. Flødepeberrod anrettes i skåle eller fordeles i små vandbakkelser.

Melboller

65 g smør/margarine, 1 1/4 dl vand, 65 g hvedemel, 1-2 hele æg, salt.

Fedstof og vand bringes i kog. Gryden tages fra varmen. Melet kommes i på en gang og bages sammen med væsken, til en afbagning, der slipper gryden. Æggene piskes sammen og dryppes i dejen, mens man rører med et pæreformet piskeris. Æggene skal tilsættes straks, når dejen er taget af ilden – eller når den er helt afkølet. En afbagning kan blive tynd, hvis æggene røres i, når den er lunken. Den kritiske temperatur ligger omkring 60°. Hvis dejen klumper, når æggene røres i, kan man tilsætte 1 spsk. koldt vand. Når dejen er blank og blød, men så fast, at rørefurerne bliver stående, standser man æg-tilsætningen og krydrer med ganske lidt salt. Dejen formes til boller med en varme teske, eller med en bollesprøjte. De lægges i letsaltet vand, der holdes på knebent kog. Bollerne står således 5-10 min. til de er faste. De vendes rundt med et tryk af en hulske, så hver side kommer ned i vandet den halve tid. De afkøles i rigeligt koldt vand og afdryppes i et lag på en omvendt tallerken på et fad. De lægges i den kogende suppe og er varme, når de stiger op til overfladen. Bollerne bliver bløde og koger ud, hvis de koger i suppen. Melboller kan nedfryses. Kommes så frosne direkte i suppen og varmes.

Kammerjunkere, tvebakker m.m., se Den Blå Bagebog

Løse ris og ristoppe

1 dl vand, 1/8 tsk. salt, 1 spsk. smør, 50 løse ris, 1 spsk. rosiner.

Vand, salt og smør bringes i kog. Risene drysses i, koges under tætsluttende låg 12 min. over svag varme og 12 min. uden varme. Risene kan blandes med rosiner og presses i smurte æggebægre. De vendes lige før anretningen.

Pocherede æg

1 liter vand, 1 tsk. salt, 1 tsk. eddike holdes på knebent kog. Rå æg hældes fra en underkop deri og stivner på 3-4 min., mens man med en hulske samler hviden om blommen.

Æggestand og æggereder, se Den hvide Frokostbog

Saucer

Lys sauce

25 g smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, ca. 3 dl suppe, salt, hvid peber.

Fedtstoffet smeltes og afbages med melet. Suppen spædes i lidt efter lidt under omrøring. Sauce n koges 5 min. og smages til.

Legeret sauce eller æggesauce

Lys sauce som ovenfor legeres med 1 æggeblomme: æggeblommen røres sej med 1/4 tsk. salt. Ca. 1 dl af den kogende sauce dryppes i under omrøring. Der slukkes for sauce n, og det opvarmede æg røres hurtigt i. Sauce n serveres straks eller holdes varm i vandbad.

Brun sauce

25 g smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, ca. 4 dl stegesky eller suppe, kulør, salt, sort peber.

Fedtstoffet brunes, før melet tilsættes. Sky eller suppe spædes i. Sauce n farves med kulør og smages til.

Mælkesauce

som lys sauce, der bruges mælk i stedet for suppe.

Hollandaisesauce, ægte

3 æggeblommer, 1/4 tsk. salt, 1 dl suppe, 2 spsk. citronsaft, 75 g smeltet smør.

Æggeblommerne røres seje med salt i en gryde. Suppe og citronsaft røres i. Sauce n varmes under stadig omrøring, over svag varme eller i vandbad, til den er jævn. Den må *ikke* koge. Smørret smeltes og piskes ned i en tynd stråle. Sauce n smages til og hældes i en varm sauceskål. Den skal serveres med det samme eller holdes varm i vandbad under jævnlig omrøring. Vandet uden om må *ikke* koge.

★ Hollandaisesauce, uægte

★ *1 spsk. hvedemel, 2 dl suppe, 1 tsk citronsaft, 2-3 æggeblommer, 1/2 tsk. salt, 75 g smeltet smør.*

★ Mel, suppe og citronsaft røres sammen og gives et opkog. Sauce n holdes varm i vandbad. Æggeblommerne og salt røres sejt. Smørret smeltes og holdes varmt. Lige før serveringen legeres sauce n med æggeblommerne, og smørres piskes i. Sauce n holdes varm i vandbad.

Aspargessauce

350-500 g friske asparges skrælles, snittes i stykker på 4 cm og koges 10 min. i 4 dl letsaltet vand eller lys suppe. Læg aspargeshovederne i til sidst. Kogevandet jævnes med 2 spsk. udrørt hvedemel og

legeres med 2 æggeblommer. 25 g smør røres i. saucen smages til, undertiden med citronsaft eller sherry. Den kan også bages op. Bruger man henkogte asparges, blandes lagen fra 1/2 kg med lys suppe, til man har 4 dl, hvorefter fremgangsmåden er som lys sauce, side 23. Aspargessnittene varmes i saucen til sidst.

Aspargessauce med fløde

Kogevandet fra 1/2 kg aspargessnitter jævnes med hvedemel, ud-rørt med fløde, 25 g smør røres i.

Balsamico sauce

1 1/2-2 spsk. honning, 2-3 spsk. balsamico vineddike, ca. 3/4 dl stegesky, ca. 3 dl fond/bouillon, ca. 2 dl rødvin, evt. kartoffelvand, 2 1/2 spsk. hvedemel, salt og peber.

Honning og balsamico vineddike koges sammen i en tykbundet gryde. Under piskning tilsættes skyen og saucen koges godt igenem. Herefter tilsættes under fortsat kogning melet, medens saucen spædes med fond/bouillon og rødvin til en passende konsistens. Saucen smages til med salt og peber. Inden servering gives saucen et opkog under omrøring.

Bearnaisesauce

1 portion hollandaisesauce smages til med 2 spsk. bearnaiseessens i stedet for citronsaft. 1 spsk. hakket persille blandes i.

Bechamelsauce

25 g smør/margarine, 1 spsk. finthakket løg, 2 spsk. hvedemel, 3 dl mælk, salt, hvid peber, revet muskat, evt. 4 spsk. revet ost.

Fedtstoffet smeltes. Løgene svitses gyldne deri, ikke brune. Melet bages sammen med fedtstoffet og væsken spædes i. Saucen koges igennem, sies og smages til. Revet ost drysses over og røres i med ske.

Bordelaise-sauce

50 g smør/margarine, 1 spsk. finthakket løg, 1 lille gulerod, fintrevet, 1 spsk. hakket persille, 1/2 liter suppe, 250 g røde puré-tomater, 1 tsk. timian, 1 laurbærblad, 2 peberkorn, evt. salt, 25 g mel. 1 dl rødvin, 1/2 tsk. kulør.

Løg, gulerod og persille svitses i halvdelen af fedtstoffet 5 min., til det dufter godt. Suppe, ituskårne tomater og krydderier blandes i. Skyen koges ind under låg 10 min. og sies. Resten af fedtstoffet brunes. Melet svitses gyldent heri. Skyen spædes i. Saucen koges ind med rødvin og kulør 5 min. og smages til.

Champignonsauce lys

250 g champignoner renses, deles, hvis de er store og dampes under låg med 1 spsk, smør, til de falder sammen. De koges 5 min. i den saft der dannes, og røres i 1 portion lys eller legeret sauce.

Champignonsauce mørk

250 g champignoner renses. Halvdelen brunes i 3 spsk. olie, smør eller margarine 5 min. og tages op. Resten hakkes fint og brunes 5 min. i fedtstoffet, afbages med 2 spsk. hvedemel og spædes med 3 dl suppe. Sauce koges 5 min. og sies. De hele champignoner tilsættes. Sauce smages til, evt. med tomatpuré, sherry eller rødvin.

Citronsauce

1 portion lys, legeret sauce smages til med citron.

Creolersauce

3 grønne peberfrugter, 3 løg, ca. 25 g fedtstof, 3 ds. hakkede tomater, 1 laurbærblad, peber, salt, paprika, evt. lidt knust hvidløg. Endvidere: lidt kogte rejer.

Finhakkede peberfrugter og løg svitses i fedtstof, indtil det er klart. Tomat og krydderier tilsættes, og det hele småkoger ca. 20 min. Evt. tilsættes kogte rejer, som kun må få et kort opkog.

Cumberlandsauce

1 portion brun sauce, hvor halvdelen af væsken erstattes med rødvin. Sauce smages til med 1 spsk. sherry, 1/2 spsk. hindbærsaft, ribsgelé og engelsk sauce.

Dildsauce

1 portion lys sauce smages til med 2 spsk. hakket dild. Den legeres med 2 æggeblommer.

Djævelsauce, se Den hvide Frokostbog

Hummer- eller rejesauce

50 g smør eller margarine, 2 spsk. hvedemel, 4 dl suppe, salt, 1/2 ts. paprika, 1 dåse hummerkød eller 125 g rejer, 2 æggeblommer.

Der laves en lys sauce af hummer- eller rejesuppe med lys kødsuppe til hjælp. Den krydres og farves. Hummerkød eller rejer varmes i sauce, der legeres og smages til, evt. med sherry.

Hvidvinssauce

Ægte eller uægte hollandaisesauce laves med hvidvin i stedet for suppe.

Kaperssauce

1 portion lys, legeret æggesauce smages til med 2-3 spsk. kapers, 1 spsk. eddike og ca. 1 spsk. sukker.

Karrysauce

25 g smør/margarine, 1-2 tsk. karry, 1 hakket løg, 1 revet æble, 2 spsk. hvedemel, 4 dl lys suppe, salt, 1 dl. fløde.

Fedstof og karry svitses sammen ca. 3 min. Løg og æble svitses med endnu 3 min. Melet drysses i. Suppen tilsættes. Sauce koges 5 min., sies, smages til og legeres med fløde lige før serveringen.

Kørvelsauce

1 portion legeret sauce smages til med 3-4 spsk. hakket kørvel.

Løgssauce

1 portion mælkesauce, 2 snittede løg.

Løgskiverne svitses klare i det smeltede fedtstof, inden sauce laves.

Madeirasauce

1 portion brun sauce eller skysauce smages til med 1 tsk. engelsk sauce og 2 spsk. madeira.

Mornaysauce, se side 57 Fiskefilet Dubarry

Mousselinesauce

1 portion hollandsesauce blandes forsigtigt med 2 spsk. flødeskum lige før serveringen.

Muskatsauce

1 portion lys sauce smages til med muskat.

Myntesauce

1 1/2 dl vand, 1 1/2 spsk. sukker, 5 spsk. finthakket mynte, 1 1/2 dl vineddike.

Vand og sukker koges. 3 spsk. af mynten og vineddiken tilsættes. Sauce koges ca. 5 min. Sauce sies og resten af mynten tilsættes.

Olivensauce

1 portion brun sauce, 150 g grønne oliven.

Frugtkødet skæres fra stenene i spiraler. Stenene svitses i olivenolie 3-5 min. sammen med et hakket løg og 2 spsk. hakket persille. Sauce bages sammen som sædvanligt, sies og smages til med tomatpuré og rødvin. Olivenspiralerne varmes heri.

★ Paprikasauce

- ★ 25 g olie, smør eller margarine, 1 spsk. hakket løg, 1 tsk. paprika, 2 spsk. hvedemel, 1/2 liter suppe eller hvidvin,
- ★ salt, 1 dl fløde.

Fedtstof og løg svitses sammen nogle min. Gryden tages fra varmen. Når fedtstoffet ikke bruser mere, drysses paprika i. Gryden varmes igen. Melet drysses over. Væsken spædes i. Sauce koges 5 min., smages til og legeres med fløde lige før serveringen.

Peberrodssauce

1 portion lys sauce smages til med ca. 3 spsk. eddike, ca. 1 spsk. melis og 2-3 spsk. revet peberrod. Skoldede korender kan tilsættes. Til flødepeberrodssauce erstattes suppen med fløde.

Pebersauce

1 spsk. Cortal grønne peberkorn, 1 spsk. smør, 1 portion Bordelaise sauce, se side 24, 1 dl piskefløde.

De grønne peberkorn hakkes groft og svitses et øjeblik i smørret. Bordelaisesaucen tilsættes, og det gives et opkog. Piskefløden tilsættes, og sauce koges ind til passende konsistens og smages til.

Persillesauce

1 portion lys sauce eller mælkesauce gives et opkog med 2 spsk. hakket persille. Saucerester kan udmærket gemmes 1-2 dage, hvis de står koldt. Drysser man frisk persille på en frikassé eller i en sauce, skal levningerne have et opkog, før de gemmes bort.

Rejesauce, se hummersauce side 25

Sennepssauce

1 portion mælkesauce eller lys sauce af fiskesuppe eller fiskesuppe og mælk eller fløde smages til med 1-2 spsk. fiskesennep.

Skilt sauce

50 g smør eller margarine, 1 dl fløde, 1/4 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, kulør.

Fedtstoffet brunes. Fløden tilsættes lidt efter lidt. Sauce koges ind, til fedtstoffet »skiller« ud. Den smages til og farves evt. med kulør.

Skysauce 1

1/2 liter stegesky eller suppe, 2 tsk. hvedemel, kulør.

Skyen bringes i kog, jævnes med udrørt meljævning, farves med kulør og smages til.

Skysauce 2

1/4 liter sky, 1/2 dl tomatpuré, 25 g smør/margarine.

Alt koges sammen ca. 5 min.

Stikkelsbærsauce

250 g grønne stikkelsbær, 1/4 liter vand, ca. 1 dl sukker, 1 dl piskefløde eller 100 g smør.

De nippede stikkelsbær koges møre i vandet og pureres. Mosen sødes, afkøles og blandes med flødeskum. Varm stikkelsbærsauce tilsættes ikke flødeskum, men smør og koges ind med dette et par min. Stikkelsbærsauce serveres til kogt eller stegt fisk eller til fjerkræ og flæskesteg.

Sursød sauce

1 dl vand, 1 tsk. sukker, 1 lille, finthakket løg, 1 lille dåse ananas med væde, 3 spsk. tomatpuré, 1 spsk. Ketjap Manis (indonesisk, sød soya sauce), 2 spsk. frisk, revet ingefær, 1-2 spsk. syltet, hakket ingefær, 1/2 tsk. salt, 1 spsk. hvidvinseddike, 1 spsk. majsstivelse, 1/2 spsk. vand. Evt. hvidløg.

Vandet bringes i kog og tilsættes sukker. Løg, ananas, tomatpure, Ketjap Manis, frisk og syltet ingefær, salt og hvidvinseddike kommes i. Sauceen jævnes med majsstivelse udrørt i vand og småkoger ca. 5 min. Hvidløg kan evt. tilsættes.

Tomatsauce 1

1 portion lys sauce koges ind med tomatpuré, salt, paprika og evt. sukker efter smag.

★ Tomatsauce 2 (Choronsauce)

★ *25 g olie, smør eller margarine, 2 hakkede chalotteløg, 1/2 tsk. paprika, 1 spsk. hvedemel, 1 dl suppe, 1 dl esdragon eddike, 1/2 dl koncentreret tomatpuré, 3 æggeblommer, 50-75 g smeltet smør.*

Feststoffet varmes. Løg og paprika tilsættes og svitses deri 3-5 min. Sauceen afbages med melet, spædes med suppe, esdragon eddike og tomat. Den koges ind 3-5 min. Sauceen legeres med æggeblomme og smeltet smør piskes i lige før serveringen. Den må holdes varm i vandbad.

Vildtsauce, se side 115

Kartoffelretter

Kogning af kartofler

Nye kartofler er umodne og vitaminrige. De børstes rene, dækkes med kogende, letsaltet vand og koges 15-20 min., dampes og pilles. Nye kartofler, der skal skræbes, lægges nogle timer i koldt vand, hvis de ikke er nyopgravede. De skræbes nemt med en grydesvamp, dækkes med kogende, letsaltet vand og koges 15-20 min. De dampes godt. Kogevandet, hvori en del af vitaminerne trækker ud, bruges til sauce eller suppe.

Gamle kartofler skrælles, dækkes med kogende, letsaltet vand og koges 15-20 min. De dampes tørre. Eller de koges som pillekartofler, der børstes rene, dækkes med kogende, letsaltet vand og koges 15-20 min. De dampes og pilles.

Bagte kartofler

Store, megede kartofler børstes rene. Giv kartoflerne et kryds i skallen. De lægges på risten over bradepanden, evt. sammen med en steg og bages ca. 1 time ved 200°. Temperaturen kan indstilles efter stegen. Når man kan stikke en strikkepind gennem kartofflen, er den mør.

Bagte halve kartofler

Kartoflerne skæres igennem på langs, lægges med snitfladen opad i bradepanden. Pensles med olie og drysses med salt. Bages ca. 45 min. ved 200°.

Brasede kartofler

Kogte, kolde kartofler pilles, skæres i tynde skiver, der ristes på panden i rigeligt smør, margarine eller olie under jævnlig omrøring, til de er gyldne og sprøde. Salt drysses på under ristningen. Hakket persille drysses over.

Brunede kartofler

3/4 kg små, faste kartofler; 3 spsk. sukker; 30 g smør/margarine.

Kartoflerne koges, pilles og afkøles. Sukkeret varmes på panden uden omrøring, til det bobler lysebrunt som karamel. Fedtstoffet tilsættes. Kartofflerne hældes i. Panden rystes af og til, til kartoflerne er gyldne og glaserede overalt. Jo mindre man rører deri, jo mere glatte og blanke bliver kartoflerne. De kan holdes varme i varmeskab eller en lun ovn.

Dild kartofler, se persillekartofler side 33.

★ **Kartoffel Anna**

★ *3/4-1 kg melege kartofler, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber,
75-100 g smeltet smør eller margarine.*

★ Skrællede kartofler høvles på agurkehøvl eller snittes i papirtynde skiver. En tærteform eller et rundt, ildfast fad smøres. Kartoffelskiverne lægges taglagte, de ene lag oven på det andet, med krydderier og smør mellem lagene. Resten af smørret hældes over, og kartoffelkagen bages 1 time ved 200°, til den er sprød og gylden på overfladen og blød som mos i midten. Den serveres på et fad for sig selv, pyntet med persille.

★ **Dauphine kartofler**

★ *3/4 kg melege kartofler, 1 fed hvidløg, 1 tsk. salt, 3/4 tsk. muskat, 5 dl mælk, 100-150 g revet ost, 4 spsk. rasp, 50 g smør.*

★ De rensede, skrællede kartofler høvles i tynde skiver. Et ildfast fad gnides med et overskåret fed hvidløg og smøres. Kartofflerne lægges i. Krydderier og mælk røres sammen og hældes over. Revet ost drysses på og derover rasp. Smørklatter lægges her og der. Retten bages i ovnen 1 time ved 200°. Retten serveres til stegt kød og fisk. Man kan evt. lægge fisk eller kød mellem kartoflerne.

Franske kartofler

3/4 kg kartofler, 3/4 liter olie eller 3/4 kg friturefedt, salt.

Kartoflerne skrælles.

Chips: Kartofflerne høvles på agurkehøvlen.

Tændstik- eller stråkartofler: kartoffelskiver snittes i strimler.

Fuglereder: strimlerne lægges i det varme fedtede fugleredejern.

Pommes frites: af store kartofler skæres en snitflade på hver side, før de skæres i stænger, ca. 1 cm tykke og 4 cm lange.

Kogning: fedtstoffet varmes i en stegegrøde. De udskårne kartofler skylles ud i koldt vand, så en del af kartoffelstivelsen vaskes ud.

Derved bliver de mere sprøde. De afdryppes og tørres i et klæde.

Kartoflerne hældes i det varme fedtstof, vendes med en hulske og koges ca. 5 min. uden at tage farve. Det overflødige fedt rystes af.

Kartoflerne bredestes ud på et tykt, fedtsugende papir. Inden serveringen koges de lysebrune og sprøde. Drysses med salt. Kan holdes varme i ovnen. Lad ventilen stå åben.

Pommes frites, ovnbagte, se side 113

★ Hertugindeos

★ *1 kg melede kartofler, 2 æg, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber, 50 g smør eller margarine.*

★ De skrællede ituskårne kartofler koges møre i vand uden salt. Når vandet er hældt fra, dampes de helt tørre og moses. Mosen røres med sammenpisket æg, krydderier og smør. Hertugindeos kan bages, enten som et låg oven på en ret gratinfad eller sprøjtet ud som en kant på et serveringsfad, der kan tåle ovnvarme. Bagetid ved 200° ca. 25 min.

★ Hasselback-kartofler (Hovmesterkartofler)

★ *3/4 kg kartofler, 50 g smør eller 1/2 dl olie, 1 tsk. salt, evt. paprika eller hvidløg.*

★ Kartoflerne skal være mellemstore. De skrælles og skæres som bladene i en bog. Pensles med olie eller smeltet smør. Drysses med salt og evt. lidt paprika eller hvidløg. Bagetid 50-60 min. ved 200°.

Kartoffelfrikadeller

3/4 kg melede kartofler, 2 æg, 2 spsk. tomatpuré, 1 1/2 dl rasp, evt. 125 g hakket kød, ferskt eller salt, 100 g smør/margarine til stegningen.

De skrællede, kogte, dampede kartofler moses, røres med æg, tomatpuré og rasp, samt evt. kød. Mosen krydres med salt og steges som frikadeller i rigeligt fedtstof. Friskkogte grønsager eller salat serveres til.

Kroketter eller rouletter

1/2 kg melede kartofler, 3 blade Favorit husblas, 2 æggeblommer, 100 g hakket skinke eller andet kød, 2 spsk. hvedemel, 2 spsk. rasp, hvid peber.

Panering: 2 æggehvider, 1 spsk. vand, 100 g rasp.

Fedtkogning: 1/2 kg friturefedt eller 1/2 liter olie.

De kogte, dampede kartofler moses. Husblasen udblødes 2 min. i koldt vand og smeltes i den varme mos. Derefter røres æg, kød, mel, rasp og krydderier. Mosen smages til, afkøles og formes til krokerter, der er runde eller rouletter, der er aflange. De vendes i rasp, sammenpisket æggehvide og vand og atter i rasp og koges lysebrune i varmt fedtstof. De affedtes på fedtsugende papir og varmes i ovnen ved 200° 10-15 min. før serveringen. Kroketter og rouletter kan serveres til steg i stedet for andre former for kartofler eller som selvstændig ret med stuvet spinat eller champignon à la creme.

Kartoffelmos

*1 kg kartofler, 30 g smør eller margarine, 3 dl kogende mælk,
1/2-1 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber.*

Melede, store kartofler skylles, skrælles, skæres igennem på langs og koges i vand uden salt, til de er møre. De dampes helt tørre og moses. Smørret røres i. Mosen varmes over svagt blus, til den er let og luftig, mens kogende mælk piskes i. Smages til med krydderierne.

Grøn kartoffelmos

Kartoffelmos, som ovenfor tilsættes hakket grønt, f.eks. persille, dild, kørvel, purløg, hakket spinat eller grønkål.

Kartoffelmosrand

Hertugindeos, side 31, kartoffelmos, rørt med æg og krydderier fyldes i en velsmurt, mel- eller raspstrøget randform. Kartoffelmosranden koges i vand på panden under låg ca. 1/2 time og vendes ud på et fad. Låget, der lægges på randformen, skal være større end randen, ellers drypper der væde i mosen, så den ikke kan stivne. Kartoffelmos, rørt med mælk kan ikke koges i form eller bages.

Kartoffelreder

som rosetter, se nedenfor, men sprøjtet ud i reder.

Kartoffelrosetter

3/4 kg store, melede kartofler skrælles, koges, dampes og moses. Mosen røres med 2 æggeblommer, salt og hvid peber efter smag. Sprøjtes i toppe på smurt, melstrøet plade eller bagepapir. Bagetid i forvarmet ovn: 1/2 time ved 200°.

Varm kartoffelsalat

*3/4 kg faste kartofler, 50 g smør/margarine, 2 snittede løg,
2 dl vand, 1/2 dl eddike, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. hvid peber, sukker.*

Løgringe koges i vandet nogle minutter, til de er klare. Eddike, fedtstof og krydderier tilsættes. Kogte, pillede kartofler skæres i skiver og vendes i marinaden. Varmes godt igennem og smages til. Kan evt. drysses med fintklippet purløg ved anretningen.

Kold kartoffelsalat med ymer

3/4 kg kogte, faste, kolde kartofler, 50 g mayonnaise, 4 dl ymer, 1 tsk. sennep, salt, peber, lidt citronsaft.

Pynt: fintklippet purløg eller dild.

Kartoflerne skæres i skiver. Marinaden røres af mayonnaise, ymer og smages til med sennep, salt, peber og citronsaft. Lad salaten trække i 1/2 time. Pyntes med dild eller purløg. Tomatskiver og agurkeskiver kan også blandes i salaten.

Kartoffelsne

Store, melege kartofler skrælles, deles og koges i vand uden salt, dampes tørre og presses gennem kartoffelpurépresseren direkte i fadet, så det ligger luftigt og let som nyfalden sne.

Persillekartofler

3/4 kg kogte, små, faste kartofler, 75 g smør eller margarine, 1/2 dl suppe, 1-2 spsk. citronsaft, 2-3 spsk. hakket persille.

Kartoflerne pilles, skæres i skiver og varmes i halvdelen af fedtstoffet blandet med suppen. Resten af fedtstoffet samt citronsaft og persille tilsættes lige før serveringen.

Raspkartofler

3/4 kg små, faste kartofler, 75 g smør/margarine, 1 dl rasp.

Kartoflerne koges og pilles. Fedtstoffet brunes. Kartoflerne trilles rundt deri. Raspen drysses over, og kartoflerne rystes rundt, til de er gyldne og varme.

Stuvede kartofler

3/4 kg kogte kartofler, 40 g smør/margarine, 4 spsk. hvedemel, ca. 1/2 liter mælk, 1/2-1 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber.

Fedtstof og mel afbages og spædes med mælken. Sauce smages til. Kartoflerne skæres i stykker og varmes deri. Fintklippet dild eller hakket persille kan drysses på.

Råstuvede kartofler

Melege, skrællede, ituskårne kartofler dækkes med mælk og koges heri over svag varme under låg i ca. 20 min., til kartoflerne er møre og let udkogte, og mælken jævn. Der røres jævnligt deri de sidste 10 min. Stuvningen tilsættes en skive smør og smages til med salt og hvid peber. Drysses med hakket persille.

Grønsagsretter

Kogning af grønsager

Friske grønsager: De rensede grønsager koges i ganske lidt vand, så smag og vitaminer bevares. Til 1/2 kg grønsager beregnes ca. 1 dl vand, 1/4 tsk. salt og 10 g smør/margarine. Vand, salt og fedtstof bringes i kog. Grønsagerne lægges i og dækkes med tungt, tæt-sluttende låg. De mørnes over svagt blus i 15-25 min. efter størrelse. Når kogevandet skal bruges til suppe, dækkes grønsagerne helt med vand, og kogetiden er 10-15 min. Man kan koge flere slags grønsager sammen. Mindre grønsager som rosenkål lægges løse i gryden, men asparges, porrer eller gulerødder flækkes på langs, bundtes sammen med bomuldsgarn hver for sig, eller indpakket i folio eller stegefilm. Letsaltet vand bringes i kog. Grønsagerne lægges i, grove grønsager med lang kogetid lægges først ned, grønærter til sidst. Grønsager skal serveres sprøde og faste, ikke bløde, udvandede og overkogte. De afdryppes på et dørslag og gryden og anrettes evt. med smeltet smør.

Kogevandet kan benyttes og koges ind med smør eller margarine og evt. mælk eller fløde og bruges som sauce.

Dåse grønsager: Dåserne åbnes. Dåserne kan varmes i vandbad i gryde eller ovn ved 150°.

Frosne grønsager tøs *ikke* op men lægges i ca 1 dl kogende vand, tilsat 1/4 tsk. salt og en skive smør/margarine i en gryde og tøs op under låg over svag varme, hvorefter de koges 5-10 min.

Stuvning af grønsager

Grønsager skæres i passende stykker, der mørnes i vand, tilsat salt og smør/margarine, under tætsluttende låg over svag varme ca. 15 min. Meljævning røres i. Stuvningen koges igennem og smages til. Hakket persille kan gives et opkog i stuvningen til sidst. Mælke-stuede grønsager koges møre i letsaltet vand, tilsat en skive smør eller margarine og jævnes med mel, udrørt i mælk eller fløde. Stuvningen smages til.

★ **Farserede agurker, squash eller zucchini**

★ *2 salatagurker, vand, salt, 1/4 kg rødfars, evt. 1 æg, 1 dl rasp, 50 smør til stegningen, 1 dl fløde, salt, peber, kulør.*

★ Tykke salatagurker skrælles, flækkes og hules ud. De gives et opkog i letsaltet vand, afdryppes og fyldes med fars.

De fyldte agurker lægges med farsen i et smurt ildfast fad, pensles med æg og drysses med rasp. Smeltet smør dryppes på. De steges i ovn 20 min. ved 200°. Kogevandet koges ind med smør og fløde, jævnes og farves med kulør.

Squash eller zucchini hører til græskarfamilien.

De kan farseres som agurker, se ovenfor.

Zucchini italienne

1 kg squash, 4 spsk. olie, 4-5 pillede, snittede løg, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber, 3/4 liter tomatjuice.

1 kg zucchini renses, flækkes på langs og skæres i 6 cm lange stykker. De ristes gyldne i olie. De pillede, snittede løg drysses over. Salt, hvid peber og tomatjuice tilsættes. Kogetid under låg 15 min. over svag varme.

Amagergryde (Ruskomsnusk)

250 g skinke eller hamburgerryg, 250 g gulerødder, 5 dl vand, 500 g nye kartofler, 250 g bælgede ærter, 25 g smør/margarine, ca. 2 spsk. mel, peber, salt, hakket persille..

Skinke eller hamburgerryg skæres i små firkanter. Gulerødder og kartofler skræbes og skæres også i små firkanter. Ærterne bælgges. Skinke, gulerødder og kartofler sættes over med vandet. Koges knapt møre, hvorefter ærterne kommes i. Fedtstof og mel røres sammen og kommes i. Koges med 5-10 min. Retten smages til med salt og peber. Drysses med hakket persille.

Artiskokker

8 artiskokker, vand, salt, ca. 100 g smør.

Stilken og de nederste blade fjernes med en kniv. Spidserne klippes af de øvrige blade. Artiskokkerne lægges i rigeligt, kogende vand med salt og koges ca. 15-35 min. alt efter størrelsen, til bladene nemt kan trækkes ud. De lægges med hovedet nedad på et dørslag et øjeblik. Serveres varme med rørt smør.

Artiskokker med fyld

Bladene pilles af de kogte artiskokker og »trevlerne« fjernes. Bundene varmes og overhældes med spinat- eller champignonstuvning.

Asparges, kogte

1 kg asparges, 1/2 liter vand, 1 tsk. salt, 100 g smør.

Hvide asparges skrælles fra hovedet mod rodenden. Asparges kommes i kogende, saltet vand, og koges ca. 10-15 min. Asparges afdryppes og serveres på en sammenfoldet serviet med rørt smør.

Grønne asparges skylles rene. Ca. 2 cm skæres bort i rodenden. De skrælles ikke. Kogetid: ca. 6-8 min.

Aspargesgratin, se side 120

Asparges i grønt, skjulte asparges, Tivoli asparges, se Den hvide frokostbog

Stegte auberginer

1 aubergine, ca. 3 spsk. mel, 1 tsk. salt, 1 knsp. peber, 50 g olie/smør/margarine.

Den vaskede aubergine skæres i skiver, der drysses let med salt. 5 min. efter tørres skiverne, vendes i mel, blandet med krydderier, og steges gyldne i margarine/smør 3 min. på hver side. Ristede løgringe og tomatkiver kan lægges på. Skiverne kan lægges i smurt, ildfast fad, dækkes med revet ost og gratineres 20 min. ved 200°. Flæk-kede auberginer kan udhules. Massen hakkes med lidt rå champignon, spegepølse, løg og persille og fyldes i skallerne igen. Rasp og smørklatter lægges på. Retten gratineres 20 min. ved 200°.

Avocadosuppe

2 avocadoer, 1 spsk. citronsaft, evt. 1 fed hvidløg, 1 spsk. hakket dild, 1 spsk. klippet purløg, 1 liter hønsebouillon, 2 1/2 dl fløde, salt, hvid peber.

Pynt: citronskiver og hakket dild.

Avocadoerne deles på langs, og stenene fjernes. Frugtkødet tages ud og blendes sammen med citronsaft og krydderurter. Tilsættes så meget bouillon, som blenderen kan tage. Massen blendes jævn. Tilsættes resten af bouillon og fløden. Suppen smages til med salt og peber. Afkøles i køleskab. Ved anretningen pyntes hver portion med en citronskive og lidt hakket dild. Suppen kan også serveres varm, men må ikke koge, da avocadoer får en bitter smag ved kogning.

Bladselleri

Kan anvendes rå i salater og til ost. Kogt kan den serveres i supper, gryderetter, som tilbehør til kød og fisk. Kogetiden for bladselleri er ca. 10 min.

Blomkål, stuvet

1 blomkålshovede, Sauce: 35 g smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, 3 dl mælk, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. hvid peber.

Blomkålen koges. Fedtstof og mel bages sammen, spædes med blomkålsvand og mælk og koges ind, til saucen er jævn. Den smages til. Kan serveres om tilbehør til kød – som f.eks. koteletter, frikadeller, pølser m.m.

Blomkål Dubarry

1 lille blomkålshovede, 4 artiskokbunde. Gratinsauce: 35 g smør, 1 spsk. finthakket løg, 3 spsk. hvedemel, 1/4 liter mælk, 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. muskat, 2 æggeblommer, 75 g revet ost.

Blomkålen deles i buketter og koges knapt mør. afdryppes og anrettes på artiskokbunde i et smurt ildfast fad. Smør og hakket løg svitses sammen, afbages med melet og spædes først med lidt af blomkålsvandet, derpå med mælk. Saucen krydres, legeres med æggeblommer, blandet med det meste af osten og hældes over blomkålen, drysses med resten af osten. Retten gratineres 20. min. ved 200°.

Blomkålsgratin, se side 120 og Den hvide Frokostbog

★ Blomkål italienne

★ *1 blomkålshovede, Sauce italienne: 50 g smør/margarine, 1 spsk. hakket løg, 2 spsk. hakket skinke, 3 spsk. hakkede champignoner, 4 tomater eller 1 dl tomatpuré, 2 spsk. hvedemel, 2 dl suppe, 2 spsk. hakket persille, 1 spsk. hakket kørvel, 1 tsk. tørrede esdragonblade, 2 tomater, 75 g revet ost, 4 spsk. rasp, 25 g smør/margarine.*

Blomkålen deles i buketter og koges knapt mør, afdryppes og lægges i smurt gratinfad. Smør, løg, skinke og champignoner svitses sammen 5 min. Ituskårne tomater eller tomatpuré tilsættes. Mel og suppe røres sammen og hældes i. Saucen koges 10 min. sies og tilsættes hakket grønt. Friske tomater skoldes, flås, deles og kommes i saucen og hældes over blomkålsbuketterne. Retten drysses med revet ost, og smørklatter lægges her og der. Gratineres i ovnen 20-30 min. ved 200°.

Blomkål polonaise

*1 kogt blomkålshovede, 1/8 tsk. hvid peber, 100 g smør,
2 hårdkogte æg, 2 spsk. hakket persille, 3 spsk. rasp.*

Blomkålen koges mør, afdryppes og anrettes på et varmt fad. Peber drysses over. Halvdelen af smørret varmes med hakket æg og persille og hældes over blomkålen. Raspen ristes et øjeblik i resten af smørret og hældes også over.

Broccoli

eller aspargeskål er en grøn kålsort, hvis stængel er tynd og sprød som asparges. Den bruges, mens blomsterknopperne endnu er grønne. Kålen skylles, det nederste af stilken skæres af. Koges alt efter tykkelse ca. 10 min.

★ Brunkål

★ *1 hvidkålshovede (ca. 1 1/2 kg) 75 g sukker, 75 g olie/smør/
margarine, 1 tsk. salt, 2 dl vand, 1 tsk. kulør, evt, 1 kg flæske-
★ kød eller kalvekød.*

Kålen snittes fint. Sukkeret brunes til karamel i en gryde. Fedtstof-fet tilsættes. Kålen brunes deri lidt efter lidt, til den falder sammen. Salt, vand og kulør røres sammen og hældes i. Midt i kålen laves en fordybning til kødet, der dækkes helt med kål. Retten mørner under tætsluttende låg over svag varme i ca 1 1/2 time. Den smages til med mere salt, hvis kødet er ferskt. Medisterpølse kan også koges i kålen, men kun den sidste halve time. Pølsen kan også brunes på panden og serveres til sammen med rugbrød og sennep.

Brøndkarse

Anvendes naturel som tilbehør til kød og fisk.

Bønner på fransk

*1/2 kg grønne bønner, 1/2 kg kantareller, 50 g smør/margarine,
4 hele æg, 1 1/2 dl fløde, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. hvid peber.*

De ribbefri, rensede bønner mørnes i ganske lidt vand med salt 5-10 min. og afdryppes. Kantarellerne renses og ristes i fedtstof, til de falder sammen. Bønner og kantareller lægges i et ildfast, smurt fad. Bønnevand, lagen fra kantarellerne, fløde og hele æg piskes sammen og smages til. Æggemassen hældes i fadet, der stilles i ovnen ca. 35 min. ved 150°, til æggestanden er stivnet, men blød på overfladen.

Bønner på italiensk

1/2 kg grønne bønner, 50 g smør/margarine, 100 g revet ost.

Ribbefri, rensede bønner koges ca. 10 min. i ganske lidt letsaltet vand, afdryppes og lægges i ildfast, smurt fad. Smeltet fedtstof hældes over. Bønnerne drysses med revet ost. Retten gratineres i ovnen 20 min. ved 200°. Lynfrosne bønner kan lægges frosne i fadet, man beregner da 1 time i ovnen ved 175°.

Fennikel

Fennikel har en smag, der minder om anis. Bladene kan tørres, og frøene bruges til konfekt og medicin. Den friske kål minder om en grøn blegselleri, der er tyk og fast forneden. Den skylles godt, kan deles i halve eller kvarte. Kogetid ca. 20 min.

Gulerødder

Vaskes og skrælles. Nye gulerødder skræbes. Kogetid: Nye hele ca. 10 min. Gamle hele eller flækkede ca. 20-25 min., skiver 15 min.

Brunede gulerødder eller karotter, som brunede kartofler side 29

Grønlangkål

3/4-1 kg frisk grønkål uden stok eller 375 g frossen, 50 g smør/margarine, 50 g mel, 4-5 dl mælk eller fløde, 1-2 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker.

Grønkålsbladene skylles, koges 5-10 min. i så lidt vand som muligt, tilsat salt, trykkes tørre og hakkes fint på bræt eller gennem kødmaskinen. Fedtstof, mel og mælk bages sammen, tilsættes grønkål og gives et opkog. Smages til.

Grønærter og gulerødder, stuvede

Ca. 4 gulerødder, 4 dl vand, 1 tsk. salt, 1/2 kg friske grønærter eller 250 g frosne ærter, 30 g smør/margarine og 30 g mel, 1-2 spsk. hakket persille.

Gulerødderne skræbes, skæres i terninger og koges møre i vand tilsat salt. Friske ærter bælges. Ærterne koges med de sidste 5 min. Suppen jævnes med smørbolle og smages til. Hakket persille drysses over ved anretningen.

Hvidkål, savoykål og spidskål

Kålsorterne kan bruges i flæng til alle kålopskrifterne. Hvidkålen er

fast, rundformet og kan gemmes til vinterkål. Spidskålen er som regel spids og aflang i formen. Det er en tidlig kålsort, som er meget velsmagende, men den kan ikke gemmes til vinterbrug. Savoykålens form minder om spidskål, men bladene er krusede. Smager er mild.

Flødestuvet hvidkål

1 lille hvidkålshovede, 100 g smør/margarine, 1 dl vand, 1/2 liter piskefløde, 1-2 tsk. salt, 1/4 tsk. muskatblomme.

Den rensede kål deles i fire dele. Stokken fjernes. Kålen snittes fint og svitses ca. 5 min. under omrøring i smeltet fedtstof. Vandet tilsættes, og kålen dampes mør under låg ca. 1 time. Piskefløden spædes i med mellemrum efterhånden, som den opsuges. Kålen skal være blød, lysegul og cremeagtig, når den er færdigkogt. Den smages til og serveres til medisterpølse, stegt flæsk, skinke m.m.

Fylt hvidkål, se side 105

Kinakål

Anvendes rå fintsnittet i salater. Kan også koges ca. 10 min. og bruges som tilbehør til kød.

Jordskokker, stuvede

1 kg jordskokker, vand, 1 dl eddike, 1/4 liter mælk, 1 spsk. smør/margarine, 25 g mel, 1 tsk. salt, 1 knsp. peber.

Jordskokkerne børstes rene og koges 5 min. i vand og eddike. De flås varme og koges videre i mælk 10-15 min., til de er møre. Mælken jævnes og krydres. Serveres som tilbehør til kød.

Julesalat i slåbrok

6 stk. julesalat, 6 skiver skinke, 1 portion madeirasky, se side 26, 50-100 g revet ost.

Julesalaten skylles ren. Roden fjernes. Salaten gives et opkog i vand med salt og afdrypes. En skive skinke bindes om hver julesalat, der lægges i et smurt gratinfad, overhældes med saucen og varmes igennem. Retten serveres med revet ost og kartoffelmos.

Kastanier, ristede

Der beregnes ca. 750 g kastanier til 4 personer. Man skærer et kors i den spidse ende af hver kastanie og stiller dem på et lag salt i et ild-

fast fad. Stilles i ovnen ved 200° i ca. 30 min. De spises varme, med koldt smør.

★ **Kastanier, kogte**

- ★ Man ridser kastanierne som ovenfor og koger dem ca. 30 min. i rigelig vand med salt, til skallen kan fjernes. De skalfri kastanier
- ★ kan gnides igennem en sigte til kastaniepuré, der smages til med salt og andre krydderier. Pureen kan fortyndes med kødsuppe eller urtesuppe til kastaniesuppe, der krydres med salt, peber, paprika og vin. Hele kogte og pillede kastanier kan glaseres ligesom kartofler eller løg.

Glaserede løg

500 g løg, 30 g sukker, 30 g smør/margarine.

Løgene koges i 5 min., pilles og brunes som brunede kartofler.

Sprøde, stegte løg

250 g løg, 50 g smør/margarine eller 1/2 dl olie, 1 tsk. salt.

Løgene pilles, skæres i skiver og brunes i fedtstof. De drysses med salt og ristes ved svag varme, til de er sprøde.

Farserede løg

4-6 store løg, vand, salt, 1/2 portion kød-, brød- eller fiskefars, 50 g smør/margarine, 1/2 liter mælk eller fløde, 1 tsk. mel, evt. kulør.

Løgene pilles, koges ca. 5 min. Et låg skæres af hver, og de hules ud. Det, man har fjernet, hakkes. Løgene fyldes 3/4 med fars. Lågene lægges på, og bånd bindes om. Løgene brunes i fedtstof på alle sider, de hakkede løg og mælk eller fløde tilsættes. Løgene koges møre under tætsluttende låg ca. 40 min. alt efter størrelsen. Sauceen jævnes med lidt udrørt mel, tilsættes evt. kulør og krydres.

Retten kan også laves i ovn. De fyldte løg lægges i ildfast, smurt fad under låg. Mørningstid: 1 time ved 175°.

Majskolber

4 majskolber, 2 liter vand, 2 spsk. salt.

De yderste, grønne blade fjernes. Majskolberne lægges i kogende vand med salt og koges 5 min., hvis de skal være sprøde. Ønskes de kogt møre, er kogetiden 20-30 min. Anrettes på en serviet, så den overflødige væde kan løbe fra. Rørt smør serveres til.

Stuede majs

4 majsolber, vand, salt, 25 g smør/margarine, 1/2 dl fløde, 1/2 dl tomatpuré.

Majsolberne koges, se side 41. Kornene skræbes af med en teske eller kniv. De varmes i fedtstof og fløde. Tomatpuré dryppes i, mens flødesaucen holdes i stadig kog.

Stegte pastinakker

4 pastinakker, vand, salt, 1 æg, 4 spsk. rasp, 1 tsk. salt, 1 knsp. peber, 50 g smør/margarine.

De skrællede pastinakker flækkes en gang på langs og koges knapt møre i vand med salt ca. 15 min. De vendes i sammenpisket æg og derefter i rasp og steges gyldne i fedtstof. Varm kartoffelsalat eller kogte kartofler og citronsaucen gives til.

Peberfrugter

Friske peberfrugter er meget vitaminrige. De kan anvendes rå i salater, til ost og som pynt. Kogt eller stegt, i sammenkogte retter eller farserede.

★ Farserede peberfrugter

- ★ *4 røde eller grønne peberfrugter, 200 g hakket svinekød, 50 g champignoner, 1 løg, 50 g smør/margarine, 1 spsk. rasp,*
- ★ *1 lille æg, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika.*

Peberfrugterne flækkes på langs. Stilkene fjernes. Skallerne skylles helt fri for kerner. Det hakkede kød blandes med rå, snittede champignoner, hakkede, brunede løg og rasp. Farsen samles med æg og krydres. Den fordeles i peberfrugterne, der anbringes i et smurt gratinfad og overhældes med smeltet fedtstof. Peberfrugterne steger ca. 25 min. ved 175°. Smeltet smør eller tomatsoauce serveres til.

★ Peberfrugter med fisk

- ★ *4 røde eller grønne peberfrugter, 8 små rødspættefileter, salt,*
- ★ *100 g champignoner, 50 g smør/margarine, 3-4 dl fløde, 30 g mel, 1 æggeblomme, salt, 1 knsp. peber, evt. citronsaft eller sherry.*

Peberfrugterne flækkes og renses som ovenfor. De rensede rødspættefileter krydres let med salt, rulles sammen om en champignon, lægges i de halve peberfrugter og overhældes med smeltet fedtstof. De anbringes i smurt gratinfad og dampes under tætsluttende

låg 30 min. ved 165°. I en gryde koges resten af de rensede, flækkede champignoner 5 min. i resten af fedtstoffet, spædes med fløden, der jævnes med udrørt meljævning og legeres med æggeblommen. Sauce smages til med salt, peber og evt. med citronsaft eller sherry. Sauce serveres til i sauceskålen eller hældes omkring peberfrugterne i fadet.

Panerede porrer

Porrerne koges knapt møre, ca. 10-15 min., afdryppes, pudres fint med mel, paneres i æg og rasp og steges gyldne i fedtstof.

Farserede porrer

4 mellemstore porrer, 1/2 liter vand, 1 tsk. salt, 1/2 kød- eller fiskefars, 50 g smør/margarine, lys legeret sauce eller brun skysauce.

Porrerne renses, skylles og deles på tværs. De koges halvmøre i ca. 10 min. i letsaltet vand og afdryppes. I et ildfast, smurt fad lægges et lag fars. Porrerne lægges på og dækkes med resten af farsen. Lidt smeltet fedtstof dryppes på. Retten bages i oven 1/2 time ved 200° eller dampes under låg 45 min. ved 165°. Resten af fedtstoffet blandes i kogevandet, der jævnes til sauce, som kan legeres med æg eller farves med kulør og krydres med peber og paprika eller four spices.

Rosenkål, kogt

1/2 rosenkål, 1 1/2 dl vand, 1/2 tsk. salt.

Den rensede, skyllede kål, 1 1/2 dl kogende vand og salt koges under låg ved svag varme i 10 min. Gryden rystes nu og da, så kålen ikke brænder på. Anvendes som tilbehør til fisk og kød, i gratin og på suppe.

★ **Rosenkål milanaise**

- ★ Kålen koges knapt mør, afdryppes og lægges i smurt gratinfad. Revet ost drysses over. Smeltet smør dryppes på. Retten gratineres
- ★ 20 min. ved 200°, til osten smelter og er let gylden.

Rødbeder, kogte

Små, nye, ensartede rødbeder, der vejer ca. 100 g stykket skylles rene. Rod og top fjernes. De koges i vand med salt ca. 30 min., flås og serveres varme med fløde-peberrod eller rørt smør med fintrevet peberrod.

Rødbedebøf

Rødbederne koges 30 min., afkøles i rindende vand, flås og behandles derpå som selleribøf, se xxxxx.

Rødkål

1 kg rødkål, 2 æbler, 25 g smør/margarine, 1/2-1 dl eddike, 25 g sukker, 2 tsk. salt, 1 dl sød ribssaft.

Kålen snittes fint, blandes med revet æble og lægges i gryden med smeltet fedtstof, eddike og salt. Kålen koges ca. 1 time, smages til med sukker og ribssaft. Tilsæt evt. lidt smør eller fedt, for at gøre den blank.

Selleribøf

1 selleri, vand, salt, 1 æg, 4 spsk. rasp, peber, 40 g olie/smør/margarine, 3-4 løg.

Sellerien skrælles, skylles og skæres i skiver, der koges 6-8 min. i letsaltet vand. Skiverne tørres, vendes i mel, sammenpisket æg og rasp, drysses med krydderier og steges lysebrune. De serveres med sprøde, stegte løg og kartofler.

Farseret selleri

8 kogte selleriskiver, 2 spsk. hvedemel, 1/2 kg kødfars, 75 g smør/margarine.

Selleriskiverne tørres, vendes i mel og dækkes med fars på den ene side. Denne side lægges nedad på panden i letbrunet fedtstof og steges sagte ca. 15 min. »Frikadellen« vendes og steges på den anden side. Kan serveres med kartofler eller pasta.

Boller i selleri, se side 105

Skorzonerrødder

Skorzonerrødder er lange, tynde, mørkebrune rødder. De børstes rene og skrælles. Benyt evt. handsker, da de afgiver et klæbrigt stof og lidt farve. Koges i vand tilsat salt i ca. 15 min. De kan serveres kogte, stuvede i mælk eller panerede.

Spinatrand, se side 122

Stuvet spinat

Ca. 1 kg frisk spinat (2 pk. frosset spinat, ca. 750 g), 25 g smør/margarine, 2 tsk. Non Oxal, 2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 3-4 spsk. hvedemel, 1/4 liter mælk eller fløde, evt. 1 tsk. muskat.

Bladene skylles i rigeligt, koldt vand, løftes op af vandet, så jord og sand falder til bunds og skylles igen. Bladene knuges tørre og hakkes groft med kniv. Hvis de skal males gennem kødmaskinen, må de koges først. De hakkede blade dampes under låg med en anelse vand, fedtstof, Non Oxal, salt og sukker. Jævnes med mel, udrørt i mælk. Stuvningen smages til og koges igennem. Non Oxal neutraliserer oxalsyren.

Surkål

1 hvidkålshovede, 50 g smør/margarine, 1 dl vand, 1 tsk. salt, sukker, eddike og kommen.

Kålen snittes fint og koges i smeltet fedtstof og vand, ca. 1 time. Den smages til med salt, sukker, eddike og kommen, til den er sursød og koges endnu 1 time. Den serveres til flæsk eller pølser.

Kartofler

Udsæt ikke kartofler for lys, så kan de blive grønne og indeholde stoffet solanin, der smager bittert og er giftigt.

Det grønne bør skæres fra eller hele kartofflen kasseres.

Grønkål og spinat

Tilbered ikke mere spinat og grønkål end den mængde, der kan spises straks til måltidet.

I spinat og grønkål er nitratinholdet stort. Hvis tilberedt spinat og grønkål gemmes til senere, vil noget af nitraten omdannes til det skadelige nitrit. Nitrit ødelægges ikke ved opvarmning. Udsatte grupper som små børn, gamle, syge og svagelige bør derfor kun spise spinat og grønkål, der er helt nytilberedt.

Frisk tilberedt spinat og grønkål kan godt indfryses, hvis det afkøles lynhurtigt og straks derefter indfryses.

Persille og andre krydderurter

Tåler opvarmning, såfremt de har været tilsat retten under hele tilberedningen, forudsat at retten afkøles hurtigt og opbevares i køleskab.

Tørrede bælgfrugter

Tørrede bælgfrugter indeholder en del B-vitaminer, mineraler og værdifulde æggehvide-stoffer (proteiner). Ubehandlede, gammeldags bælgfrugter skylles og udblødes 1/2-1 døgn i kogt, koldt vand, til hver dl bønner bruges 3 dl vand. Iblødsætningsvandet hældes fra, og bønnerne koges dækket rigeligt af nyt vand i 1-1 1/2 time.

I dag er mange bælgfrugter forbehandlede og forhandles pakkede. Udblødningstid og kogetid på pakken bør følges.

★ Bagte bønner

★ *350 g brune bønner, 250 g letsaltet flæsk, 1 løg, 2 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. sennepspulver, 1/4 tsk. peber, 2 spsk. sirup.*

★ Bønnerne skylles og udblødes i 1/2-1 døgn i kogt, koldt vand. Bønnerne bringes i kog i nyt vand, der skummes, hvorefter de koges sagte under låg 1 time. Det vand, der ikke er opsuget, sies fra og gemmes. Bønnerne lægges i et dybt, smurt gratinfad. Flæsket skræbes på sværen, skæres i tynde skiver, der stikket ned mellem bønnerne, så kun sværen stikker op. Løget pilles, snittes og fordeles også mellem bønnerne. Krydderier og sirup røres ud i 1/4 liter af bønnevandet og hældes over. Salt må udelades, hvis flæsket er meget salt, og væden skal netop dække bønnerne, så der må tilsættes mere bønnevand, hvis det er nødvendigt. Fadet dækkes med tætsluttende låg og bages 1 1/2 time ved 150°. Låget fjernes. Hvis bønnerne er for tørre, tilsættes mere bønnevand. Bønnerne bages nu uden låg 1/2 time ved 200°, til overfladen er gylden. Retten serveres i fadet med sennep, tomatpuré og rugbrød.

Brune bønner

250 g brune bønner, 350 g letsaltet, røget flæsk, vand, 1 suppevisk, salt, eddike og sukker efter smag.

Bønnerne skylles, udblødes 1 døgn og koges i nyt vand under låg til en tyk mos. Flæsket skræbes, skylles og koges i vand med en suppevisk, til det er mørt. Bønnemosen spædes med lidt af flæskesuppen til en blød mos, der smages til med salt, samt sukker og eddike, til den er sur-sød. Flæsket skæres i skiver, der serveres til mosen sammen med sennep og rugbrød.

Mosen kan spædes med så meget flæskesuppe, at den bliver som gule ærter. Den spises da af dybe tallerkener.

Chili con carne (6-8 personer)

3 hakkede løg, 2 fed hakket hvidløg, 1 spsk. olivenolie, 2 peberfrugter (1 gul + 1 rød), 500 g hakket oksekød, 1 ds.

flåede, hakkede tomater, 1 ds. S&W røde Kidney bønner, 2 tsk. groft salt, 1 spsk. Linghams chili sauce, 1 1/2 tsk. spidskommen, 1/2 tsk. Paradiso sambal oelek, 2 spsk. Kikkoman, 4 dl vand.

De pillede løg og hvidløg svitses i olien. Kødet tilsættes og steges under omrøring, indtil det har skiftet farve. Salt, chili sauce, spidskommen, sambal oelek og Kikkoman tilsættes sammen med tomater og vand. Lad retten småkoge under låg i 10 min. De rensede peberfrugter skæres i tern og tilsættes sammen med de afdryppede bønner, og retten småkoger yderligere 10 min. under låg. Retten jævnes evt. med lidt meljævning.

Serveringsforslag: Ris, pasta, bulgur og madbrød. Blandet salat med olie/eddike dressing.

★ Gule ærter

- ★ *500 g flækkede ærter, 1 liter kogt, koldt vand, 1 kg letsaltet, svinebryst eller nakkekam, 1 1/2 liter vand, 1 suppevisk, 2 tsk. timian, 12 små løg, 250 g kartofler, 1/2 selleri, 4 gulerødder, 2 porrer, 1 pastinak.*

Ærterne koges i vandet ca. 1 time og pureres. Kødet koges ca. 1 1/2 time med suppevisk og krydderier. Urterne koges med den sidste halve time. Ærtepureen spædes med flæskesuppen og smages til med salt. De ituskårne urter varmes deri. Flæsket serveres til sammen med rugbrød og sennep. Flæskekødet kan erstattes med svine rygben, pølser eller kalvekød, hvis suppen ikke må være fed.

Serveres med kartofler, sennep og rugbrød.

Bønner, linser og ærter

kan udblødes og koges til mos, der røres med æg, krydderier og rasp, se kartoffelfrikadeller, side 31. Mosen steges som frikadeller eller koges i smurt randform. Friske, kogte grønsager serveres til.

Soyabønner

udblødes 1 døgn, koges 3 timer, bruges som ovenfor, også i Chilli con carne.

Kikærter

sættes i blød 1/2-1 døgn. Iblødningsvandet kasseres, og ærterne sættes over i koldt vand tilsat salt og evt. krydderier og koges ca. 1 time.

Svamperetter

Når man skal rense svampe skærer man roden af. Svampene skylles (må ikke blive liggende i vandet) kan evt. børstes eller rystes i salt.

Tørrede svampe udblødes i koldt vand, til de er svulmet op, og kan derefter anvendes i kogte og stegte retter.

★ **Champignon à la creme** (flødekogte)

- ★ *1/2 kg champignoner, 50 g smør eller margarine, 2 dl fløde,*
- ★ *1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. koriander eller 1/4 tsk. paprika, 1 spsk.*
- ★ *hvedemel.*

De rensede champignoner kan deles, hvis de er store. De dampes i smør under låg 5-10 min., til de falder sammen. Fløde og krydderier røres i. Det hele koges ind ca. 5 min. og jævnes.

Ristede champignoner

1/2 kg champignoner, 75 g smør eller margarine, 1 tsk. salt.

De rensede champignoner ristes i smør på en pande, til væden er fordampet. De drysses med salt og kan tilsættes en dråbe kulør.

Kantareller behandles og anvendes som champignoner

Spiselige rørhatte

*8-10 spiselige rørhatte, 25 g smør, 100 g bacon, 2 snittede løg,
1/2 tsk. rosmarin, 2 spsk. hakket persille.*

De rensede svampe hakkes groft. Smør og baconterninger ristes sammen, til baconterningerne er gyldne. De tages op og holdes varme. Løgskiverne ristes derpå gyldne og sprøde i fedtet og holdes varme. Svampene ristes til de falder sammen og krydres. De anrettes dækket med bacon og løg og drysses med grønt.

★ **Stegt støvbøld med flæsk**

- ★ Sværen klippes af flæskeskiverne, der ristes gyldne og sprøde. De holdes varme. Støvbølden skal være kridhvid og fast indeni, den må
- ★ ikke være moden. Den flås, skæres i skiver og ristes i stegefedt.
- ★ Salt drysses over, hvis flæsket er ferskt, og evt. paprika. Flæske- og svampeskiver anrettes sammen og kan pyntes med friske eller stegte tomatkiver.

Fiskeretter

Fed fisk og fiskeindmad er rige på A- og D-vitaminer. Fiskerogn er endvidere rig på æggeghidestoffer og B-vitamin.

Leveren, er særlig rig på A- og D-vitamin.

Frisk fisk har fast kød, stærkt røde gæller og klare øjne. Fisk er bedst samme dag, den er købt. Skal den gemmes til næste dag, kan den renses, skylles hurtigt, tørres og lægges i køleskab. Fisk til fars skal hænge koldt en dag eller to, så kødet bliver fast nok til at kunne males og røres med væde.

Fisk skal aldrig stå i koldt eller rindende vand eller drysses med salt i længere tid.

Fisk, mørnet i fad eller olie

Hel fisk: Den rensede fisk ridses på begge sider et par steder, hvor den er tykkest. I disse rid og langs rygbenet, drysses ganske lidt salt, dryppes lidt citronsaft og lægges lidt smør. Fisken lægges i smurt, ildfast fad eller på smurt folie. Smørklatter lægges på. Fadet dækkes med tætsluttende låg eller folie. Foliet rulles tæt sammen foroven og for hver ende. Fad eller foliepakke stilles på ovnrysten over bradepanden i ovn ved 180°. Mørningstid for hel fisk på ca. 2 kg 1 time, større fisk ca. 1 1/2 time.

Udkåret fisk, ca. 2 1/2 cm tyk eller fiskefileter lægges taglagt i smurt, ildfast fad eller folie, drysses med salt, stænkes med citronsaft, hvidvin eller æblemost, smør anbringes her og der. Der kan lægges dildkviste, laurbærblade, peberkorn og peberstrimler ved. Fisken mørner, tæt tillukket i ovn ved 180° på ca. 1/2 time.

Store portioner kan lægges i smurt bradepande. Fileterne kan rulles sammen fra den spidse ende og stilles tæt. Der krydres, stænkes med væde og smørklatter anbringes som ovenfor. Bradepanden dækkes med folie, der lukkes godt til om kanten af bradepanden. Mørningstiden i ovn ved 180° ca. 30 min.

Anretning: Fadet stilles på bordet. Foliepakken åbnes i den ene ende over saucegryden, så den fiskesky, der er trængt ud, kan give smag til saucen. Pakken lægges på serveringsfadet. Foliet rulles ned

på begge sider af fisken, og garnituren anbringes rundt om, f.eks.: citronskiver, hakket persille, hakket æg, smørvendte karotter, revet peberrod. m.m.

Kogt fisk

Til kogning af fisk anvendes en fiskelage:

1 liter vand, 1-2 spsk. salt, 3 spsk. eddike, evt. 1 laurbærblad, 3-5 peberkorn, 1 skive citron, 1 persilledusk eller 1 tsk. rosmarin, 1/2 tsk. basilikum.

Fiskelagen bruges til sauce, sammen med mælk eller fløde. Fiskelage, som ikke bruges til saucer, kan serveres som suppe.

Hel fisk: Den rensede fisk ridses et par steder, hvor den er mest tyk og lægges på en smurt fiskerist, der sænkes ned i den kolde lage. Lagen bringes i kog, koger 5 min., mens man skummer og derefter 10 min. under låg over svag varme, hvorefter man fjerner gryden fra varmen. Fisken eftermørner i den varme lage 10-20 min. efter tykkelsen. Hvis fisken da ikke er mør, bringes lagen igen i kog og koger 5 min., til rygfinnen kan trækkes op. Fisken afdryppes og anrettes.

Ituskåret fisk: Fiskelagen, med 1 spsk. salt pr. liter, bringes i kog. Fiskestykkerne lægges ned med en hulske eller lægges på den smurte fiskerist og sænkes ned i den kogende lage. Lagen bringes hurtigt i kog igen og koges småt 5 min., mens man skummer. Låget lægges over. Hvis fiskestykkerne er tykkere end 2 1/2 cm koges endnu 5 min. under låg. Gryden fjernes fra varmen, og fisken eftermørner i lagen 5-10 min. Den afdryppes og anrettes.

Fiskefileter: Fileterne krydes fint med salt og rulles op fra den spidse ende, evt. om en reje, en champignon eller en aspargessnitte. De stilles tæt i smurt, ildfast fad eller i fladbundet gryde. Vand med citronsaft, hvidvin eller æblemost tilsættes. Tætssluttende låg eller folie lægges over. Fadet kan stilles i ovn ved 170° i ca. 15 min. Gryden over svag varme ca. 5 min.

Store portioner kan koges i bradepanden, hvis man ikke har en fiskegryde. Bradepanden smøres i smør. Fiskeskiverne lægges på. Fiskelagen bringes i kog og hældes over. Fisken mørner i den lukkede ovn ved 170° i 10-20 min. efter tykkelsen. Fiskefileterne

rulles sammen, se side xx og stilles tæt i den smurte bradepande. Den kogende fiskelage hældes over. Mørningstid: 20 min. ved 170°.

Anretning af kogt fisk

Kogt fisk anrettes på et varmt fad, hvis den ikke er mørnet i ildfast fad og serveres deri. Tallerkenerne må gerne være varme. Fisken pyntes med citron og persille. Persille-, tomat-, æggesauce eller lignende af fiskelagen serveres til sammen med kogte kartofler. Karotter, grønne bønner, grønrærter og spinat smager godt til fisk. Smeltet smør, revet peberrod og hakket, hårdkogt æg og kapers kan serveres til.

Dampkogt fisk

Fileter og ituskårne fisk lægges på et smurt dørsrag over en dampende gryde, f.eks. kartoffelgryden og dækkes med et låg. Når fiskekødet er fast og hvidt, er det mørt.

Fisk, stegt i ovn

Hel fisk: Den rensede fisk ridses og krydres som hel fisk, mørnet i fad eller folie, se side xx. Den pensles med smeltet smør eller margarine, vendes i mel, pensles med sammenpisket æg og vand og vendes i rasp. Den lægges i smurt, ildfast fad eller på smurt folie og overhældes med smeltet smør eller margarine. Fadet dækkes ikke til og foliet lukkes ikke. Stegetid i ovn ved 200° ca. 1 time for en hel fisk på 2 kg.

Ituskåret fisk: Fiskeskiver på 2 1/2 cm med ben eller fiskefileter vendes i krydret mel (2 spsk. hvedemel, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. peber), i sammenpisket æg og derpå i rasp. Fiskestykkerne lægges i smurt, ildfast fad eller på smurt folie.

Store portioner lægges direkte i bradepanden. Smørklatter lægges på eller smeltet smør hældes over. Fisken stilles utildækket i forvarmet ovn ved 250° og steger ca. 25 min.

Anretning: Fad eller folie stilles på serveringsfadet. Stykkerne i bradepanden løftes op med en bredbladet paletkniv eller fiskeske og anrettes på et varmt fad. Garniture: citronbåde, tomatskiver, hakket persille, peberrod, tomatpuré, remoulade m.m.

Fisk, stegt på pande

Hel fisk: Den rensede fisk ridses et par steder på begge sider. Den

tørres, vendes i krydret mel og brunes hurtigt i rigeligt, gyldent, ikke brunt, smør eller margarine. Så snart fisken er lagt på panden, holder man på den med paletkniven, så den ikke bukker begge ender sammen eller åbner sig, hvis den er udbenet (sild, makrel, hornfisk, rødspættefileter). Den vendes og brunes hurtigt på den anden side. Fisken steges mør over svag varme. Stegetid: ialt 10-15 min. efter tykkelsen.

Rasppaneret fisk: Fisken vendes i krydret mel, sammenpisket æg og umiddelbart før stegningen i rasp. Raspen må ikke blive våd. Hurtig brunning i rigeligt smør eller margarine hindrer fisken i at hænge i panden.

Ituskåret fisk: Fiskestykkerne tørres, vendes i krydret mel og evt. i sammenpisket æg og rasp. Stegetid 10-15 min. efter tykkelsen.

Fiskefileter tørres og paneres enten i krydret mel eller i mel, æg og rasp. De lægges i rigeligt fedtstof og man holder på dem med paletkniven et øjeblik i begyndelsen, så de ikke krøller sammen.

Fisk, grillstegte se side 70

Fiskefileter, friturestegte

Fedtstoffet (olie eller friturefedt) varmes. Fileteren tørres, paneres i mel, æg og rasp og lægges straks i det varme fedtstof. Fisken skal straks stige op til overfladen, ellers er fedtstoffet ikke tilstrækkeligt varmt. Stykkerne vendes med en hulske og koges lysebrune på begge sider. Affedtes på sugende papir og lunes i ovnen før serveringen.

Fiskefileter i beignetdej

Fileterne vendes i mel, dyppes i beignetdej, se side xxx, og koges lysebrune i fedtstoffet, som ovenfor.

Anretning af stegt fisk

Stegt fisk anrettes på et varmt fad med kapers, persille og citron som pynt. Serveres med sauce eller brunet smør og evt. remoulade, agurkesalat, pickles eller grønne agurker.

Gedde. Sæson: maj-marts, svind: 40%

Til 4 personer beregnes 1-1 1/4 kg. Gedden kan koges hel eller ituskåret i ovn eller i fiskelage, se side xx. Hertil kan serveres smeltet smør, revet peberrod, hakket persille eller flødepeberrodsauce, flødetomatsauce eller æggesauce. Gedden kan steges hel eller udskåret, i ovn eller på pande og serveres med brunet smør eller samme sauce som til kogt gedde.

Farseret gedde

1 1/2 kg gedde, 1 tsk. salt, 375 g fiskefars, evt. 1/4 tsk. muskat og 1 knsp. cayennepeber, 75 g smør/margarine, 2-3 spsk. mel, 1 sammenpisket æg, 50 g rasp, skysauce.

Garniture: tomatskaller med flødepeberrod.

Gedden renses med salt og eddike, så slim og skæl fjernes. Den skylles og rundrenses. Gællerne fjernes. Indvoldene trækkes ud gennem et snit foroven. Fisken børstes ren indvendig, drysses med salt og fyldes med fars krydret med muskat og cayenne. Fisken pensles med smeltet smør eller margarine, vendes i mel, æg og rasp og lægges i smurt, ildfast fad eller på dobbelt, smurt folie. Den dryppes med fedtstof og steges i forvarmet ovn 1 time ved 200°. Den garneres med halve tomater, fyldt med flødepeberrod og hvide kartofler, trillet i persille. Skysauce serveres til.

Hellefisk. Sæson hele året. En arktisk fisk. Fås frossen, saltet eller røget.

Helleflynder. Sæson hele året.

Til 4 personer beregnes 1 kg, der købes udskåret, da fisken kan veje indtil 200 kg. Skæres i 2 cm tykke stykker, der kan koges eller steges. Fisken er dyr og bruges som regel kogt med hollandaisesauce, og små, kogte kartofler, vendt i persille.

Hornfisk: Sæson: maj-november, svind: 35%

Til 4 personer beregnes 1 kg.

★ Hornfiske-frikassé

★ *1 kg hornfisk, 1-2 tsk. salt, 1 bdt. persille, 1 blomkålshovede, 250 g gulerødder, 250 g ærter, 3/4 liter vand, 1 tsk. salt, 35 g smør eller margarine, 2 spsk. hvedemel.*

Fisken udbenes. Finnerne klippes af. Fisken renses, skylles, tørres, saltes og fyldes med persille. Den deles i passende stykker, der holdes sammen med tandstikker. Fiskestykkerne lægges i smurt, ildfast fad, dækkes med folie og mørnes i ovn ved 170° på 1/2 time. Tandstikkerne fjernes. De rensede grønsager koges i letsaltet vand 15 min. Ærterne koges med de sidste 2 min. Grønsagerne lægges i fadet med fisken. Kogevandet jævnes til sauce, der smages til og gives et opkog med hakket persille. Sauceen hældes over fisk og grønsager. Fisken kan også koges i fiskelage i en gryde for sig selv eller lægges i gryden med grønsagerne og koge med de sidste 10 min. Kartofler serveres til.

Kogt hornfisk

Fisken renses og fyldes med persille. Den koges i fiskelage, der jævnes til sauce og tilsættes hakket persille. Kogte kartofler serveres til.

Stegt hornfisk

Fisken renses og fyldes med persille. Fiskestykkerne paneres i krydret mel og evt. æg og rasp og steges på pande. Brunet smør, kogte kartofler, citronbåde eller agurkesalat serveres til. Persillesauce af mælk smager også godt hertil.

Kongefisk eller sildehaj. Sæson: august-oktober.

Fisken kan veje flere hundrede kilo, hvorfor den købes udskåret. SvinDET er derfor minimalt. Man beregner til 4 personer ca. 3/4 kg. Skindet skæres fra, og det mørke kød ved rygbenet fjernes, da det kan være bittert. Kødet kan lægges i vand, tilsat 1 dl eddike eller 2 dl kærnemælk pr. liter i ca. 1/2 time. Det tørres og koges eller steges f.eks. som bøf med masser af sprøde løg.

Kotelettfisk eller havkat. Sæson: juni-november, svind 50%

Fisken købes flået og evt. udskåret. Til 4 personer: 3/4 kg.

Kotelettfisk indienne

3/4 kg kotelettfisk, 2 dl æblemost, 1/2 tsk. salt. Karrysauce: 50 g smør eller margarine, 1-2 tsk. karry, 1 finthakket løg, 2 spsk. hvedemel, 2 dl fiskefond, 1 dl fløde. Løskogte ris af 175 g ris.

De udskårne fiskestykker lægges i en smurt gryde eller ildfast fad, tilsættes æblemost og salt og mørnes under låg i gryde 15 min., i ovn ved 170° ca. 25 min. Fedtstof, karry og løg svitses sammen, afbages med melet og spædes med fiskefond og fløde. Ris serveres til.

★ Kotelettfisk italienne

★ *3/4 kg kotelettfisk, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika, 75 g smør eller margarine, 4-6 skiver bacon, 1 finthakket løg, 2 dl tomatpuré, 1/2 tsk. basilikum, 1/2 tsk. merian. 250 g pasta, kogt efter brugsanvisningen.*

Fisken skæres i skiver på 1 1/2 cm, der vendes i krydret mel og steges 10 min. på panden. Sværen klippes af baconskiverne, de skæres i terninger og afsmeltes i gryde med lidt fedtstof. Løget svitses med. Tomatpuré og krydderier blandes i. Det hele gives et opkog. Den kogte pasta varmes deri og serveres til fisken.

Laks: Sæson: hele året, svind 40%

Til 4 personer beregnes 1-1 1/4 kg. Havørred eller laksørred minder om laks, men er mindre fed og noget billigere.

Kogt selskabsfisk

1-1 1/4 kg laks, 50 g smør, 1 tsk. salt, saft af 1 citron eller fiskelage af 1 liter vand, 2 spsk. salt, 3 spsk. eddike, 1 bdt. persille eller dildblade.

Slimet fjernes med salt og en blød børste. Den skræbes ikke for skæl. Skindet må ikke gå itu. Hel fisk renses indvendig. Fisken skylles og tørres. Man ridser fisken eller fiskestykket på tværs på begge sider i passende portionsstykker. I snittene drysses salt, citronsaft og smeltet smør dryppes i. Fisken lægges i smurt, ildfast fad eller folie og mørnes i tæt tillukket ovn ved 170° i 3/4 time. Ønsker man lagekogning lægges hel fisk i kold fiskelage, se side 50.

Anretning: Fisken lægges på en sammenfoldet serviet på et fad og pyntes med citronbåde, hakket persille og revet peberrod. Smørsauce med hakket, hårdkogt æg og evt. revet peberrod, hollandaisesauce eller flødepeberrodsauce serveres til med kogte kartofler.

Kogt laks

Laksen skæres i 1 1/2 cm tykke skiver, der koges i fiskelage eller mørnes i ovn, se side 50 og 51. Smeltet smør eller æggesauce serveres til.

Stegte laksekoteletter

Laksen eller laksestykker renses for slim og skræbes ren for skæl. Fisken kan fileres og skæres i passende stykker eller skæres i 2 cm tykke skiver med ben. Stykkerne paneres i krydret mel og evt. i æg og rasp og steges på pande. Koteletterne pyntes med citronbåde, tomatbåde, høvlet peberrod og persille og serveres med kapers og brunet smør og kogte kartofler.

Laksforel eller damørred. Sæson: hele året, svind: 30%

Fisken opdrættes i dambrug og vejer ca. 200 g stykket. De kaldes også portionsforeller. Man beregner 1 fisk til hver. Bækørreder lever i ferskvand i jyske og bornholmske åer. De avles også i dambrug.

★ **Kogt portions-forel**

- ★ Fisken renses med salt og en blød børste. Involdene fjernes. Fisken skylles og tørres. Den drysses indvendig med salt og kan fyldes med
- ★ rå champignoner, lidt dild eller hakket løg. Den ridses et par steder. Hver fisk pakkes ind i smurt folie. Mørningstid i ovn: 30 min. ved 170°. Fisken serveres i foliet. Fiskene kan også mørnes i ildfast fad.

Stegt portions-forel

Fisken renses for slim og skræbes ren for skæl. Den paneres i kryddret mel og evt. æg og rasp og steges på pande ca. 15 min. eller i fad i ovn ved 250° i 20 min. Brunet smør med citronsaft og hakket persille serveres til.

Makrel: Sæson: maj-oktober, svind: 30%

Til 4 personer beregnes ca. 1 kg.

Makrel med kaperssauce

1-1 1/4 kg makrel, 1/2 liter vand, 1 tsk. salt, 3 spsk. eddike, 1 laurbærblad, 25 g smør, 2 spsk. hvedemel, 4-5 spsk. kapers, 1-2 æggeblommer, evt. sukker.

Den rensede makrel skæres i passende stykker, der lægges i kogende vand med salt, eddike og laurbærblade. Kogetid: 5 min., eftermørning 5-10 min. Suppen sies fra, tilsættes smør, jævnes til sauce, smages til med kapers og evt. sukker. Sauce legeres med æggeblommer og hældes over fisken. Kartofler serveres til.

Stegt makrel med stikkelsbærsauce

Hvis fiskehandleren udbener makrellen, kan den deles på langs i to fileter, ellers klippes finnerne af, og den deles på tværs. Fiskestykkerne vendes i mel, blandet med salt og peber, brunes på panden i smør/margarine og steges sagte over svag varme 10 min. uden ben og 15 min. med ben. Brunet smør serveres til. Grøn stikkelsbærsauce, se side 28 smager godt til stegt fisk. Der kan også serveres champignonsauce, paprikasauce, brun skysauce eller tomatsauce til. Hvis fisken steges hel, kan den fyldes med persille, hakkede løg eller champignoner.

Røget makrel

Runde, røgede makrel kan varmes i skindet på tør pande eller i ovn, indpakket i folie, til de er lune. De serveres i skindet for at bevare makrelfedtet og holde på varmen. Åbne; røgede makrel flækkes på langs og kan også ristes i skindet. Røget makrel smager godt med persillesauce og nye kartofler, røræg eller spinat. Alle slags kogte eller stuede grønsager kan serveres til.

Pighvar, se under rødspætter nedenfor

Rødspætter og andre fladfisk: Sæson: hele året, svind: 30%

Til hver person beregnes ca. 350 g. Fladfisk flås på den mørke side og skræbes på den lyse. Rødspætter under 500 g kan deles på langs gennem midterlinien, der tydeligt

ses på hver side. Man beregner da en halvdel til hver. Rødspætter større end 500 g skæres i stykker på tværs. Kogning og stegning, se side 49-52.

Rødspættefileter købes udskåret. Man beregner mindst 2 rødspættefileter pr. mand eller 175 g. Kogning og stegning, se side 49-52. I de følgende opskrifter kan bruges fileter af rødspætte, ising, tunge og pighvar.

★ **Fiskefilet américaine**

- ★ *8 fiskefileter, 1/2 tsk. salt, 1 dl tomatpuré, 1 dl hvidvin, 1 tsk. hakket løg. Sauce: 1 spsk. smør, 1/4 tsk. karry, 1/2 tsk. paprika,*
- ★ *2 spsk. hvedemel, 2 dl fiskelage, 1 æggeblomme, 1 dl piskefløde.*
- Garniture: hummerhaler, butterdejssnitter.*

Fiskefileterne dampes under låg i smurt gryde med salt, tomatpuré og hvidvin, samt løg i 10 min. Smør og karry svitses sammen. Paprika og mel tilsættes. Afbagningen spædes med lagen fra den kogte fisk og evt. hummersuppe. Den smages til og kan farves yderligere med hummerfarve. Sauce legeres med æggeblomme og fløde og hældes over fisken. I kanten stilles lune butterdejssnitter og hummerhaler.

Fiskefilet bonne femme

- 8 fiskefileter, 25 g smør, 2 dl hvidvin, 1/2 tsk. salt, 1 spsk. hakket løg, 250 g champignoner.*
- Sauce: 50 g smør, 2 spsk. hvedemel, 2 dl fiskelage, saft af 1/2 citron, 2 æggeblommer, 1/2-1 dl fløde.*

Fiskefileterne lægges i smurt, ildfast fad. Vin, salt, løg og rensede, halve champignoner tilsættes. Fadet dækkes med låg og stilles i ovn ved 170° i 20 min. Smør og mel bages sammen, spædes med fiskelagen fra den kogte fisk, smages til med citron og legeres med æggeblommer og fløde. Sauce hældes over fisken. Retten gratineres 5-10 min. ved 200°. Anretter man det hele i forvejen, så indholdet i fadet er koldt, før retten skal gratineres, må den stå 1/2 time ved 185° for at blive gennemvarm. Butterdejssnitter eller flutes serveres til.

★ **Fiskefilet Dubarry**

- ★ *1 blomkålshovede, 6-8 fiskefileter, stegte.*
- ★ *Mornaysauce: 25 g smør, 2 spsk. hvedemel, 3 dl mælk, ca. 1 tsk. salt, 1 tsk. revet løg, 1/4 tsk. muskat, 1/4 tsk. nellike,*
- ★ *1-2 æggeblommer, 75 g revet ost, 25 g smør.*
- Pynt: flåede tomater, citronbåde.*

Blomkålen koges knapt mør, afdryppes og lægges i smurt, ildfast fad. Fileterne paneres i mel og koges gyldne i olie. Sauce bages sammen, spædes med mælk og blomkålsvand, krydres, legeres med

æg og blandes med lidt af osten. Sauceen hældes over blomkålen, drysses med resten af osten og dækkes med smørklatter. Retten gratineres i ovn ved 200° i 20 min. De sidste 5 min. lægges fiskefileterne og flåede tomater ved og varmes igennem.

Fiskefilet florentine

Kogte fiskefileter lægges i smurt, ildfast fad på dampede spinatblade, dækkes med mornaysauce, se fiskefilet Dubarry, side 57, drysses med ost og gratineres.

Fiskefilet meunière

8 fiskefileter, 2-3 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber, 50 g smør, saft af 1 citron.

Sauce: 75 g smør, saft af 1 citron, 2 spsk. hakket persille.

Fiskefileterne vendes i mel, blandet med salt og peber og steges 10 min. på panden i smør. De anrettes på et varmt fad, og dryppes med citronsaft og drysses med persille. Frisk smør brunes hurtigt på panden og hældes over. Kogte kartofler serveres til.

Fiskefilet mornay

8 fiskefileter, 1 tsk. salt, saft af 1/2 citron, 50 g smør, Mornay-sauce, se fiskefilet Dubarry, side 57, 50-75 g revet ost.

Fileterne drysses med salt, dryppes med citronsaft og dækkes med smørklatter. De dampes under låg i ildfast fad 15 min. ved 170°. Sauceen bages sammen og hældes over. osten drysses på. Retten gratineres 20 min. ved 200°.

★ **Fiskefilet parisienne**

★ *8 fiskefileter, 25 g smør, 1 dl hvidvin, salt, citronsaft, 100 g frosne, grønlandske rejer, ca. 1/2 kg Paradiso asparges eller*
★ *1/2 kg champignoner. Sauce: 3 dl suppe, 1 spsk. hvedemel, 5 æggeblommer, 75-100 g smør.*

Fileterne dampes i ildfast, smurt fad under låg med hvidvin, citronsaft og salt 15 min. Fiskefonden hældes fra. Velafdryppede rejer og asparges lægges i fadet og varmes sammen med fisken. Fiskelage, reje- og aspargeslage blandes, til man har 3 dl, der jævnes med hvedemel. Sauceen holdes varm i vandbad, legeres med æggeblommer. Smørret piskes i. Sauceen hældes over fisk, rejer og asparges. Butterdejssnitter eller flutes serveres til.

Fiskefilet, tout Paris (6 personer)

12 fiskefileter, 250 g champignoner, ca 1/2 kg Paradiso asparges, 8-12 jomfruummerhaler, 1 dåse muslinger, kartoffelrosetter, se side 32, evt. løskogte ris, side 122, samt hollandaisesauce som til parisienne, side 58.

8 fiskefileter drysses med salt, rulles sammen fra den spidse ende om en champignon og dampes møre i hvidvin. 4 fiskefileter klippes i strimler på 1 1/2 cm, der paneres og koges lysebrune i olie. Kartoffelrosetterne bages evt. på et stålfad, og der koges løse ris af 125 g. Ved anretningen lægges de kogte fileter på en bund af løse ris, dækkes med noget af saucen og pyntes med smørkogte champignoner, evt. muslinger, smørvarmede asparges, jomfruummerhaler og stegte fiskefiletstrimler. Serveres med kartoffelrosetterne. Resten af saucen smages til.

Fiskefilet som i Vejle

Fiskefileterne paneres i krydret mel, steges i smør og dryppes med citronsaft. Friske champignoner steges i smør 5-10 min. efter størrelsen. Kogte muslinger varmes deri lidt før svampene er ved at være møre, og blandingen hældes over fisken. Tomatskiver i olie-eddike-marinade serveres til.

Sild. Sæson: hele året, svind 30%.

Til 4 personer beregnes ca. 1 kg.

Karry sild

8 sild, 16 små chalotteløg eller syltede løg, 1 tsk. salt, 1 tsk. karry, 1 dl vand, 1 portion karrysauce, se side 26, løse ris, se side 122.

Sildene udbenes, finnerne klippes af. De skylles og deles på langs. Sildefileterne drysses med salt og karry og rulles sammen om et lille løg eller store delte løg. De stilles tæt, så de ikke ruller op, i smurt ildfast fad. Vand hældes ved. Fadet dækkes med låg eller folie. Mørningstid ved 170° 25 min. Karrysauce bages sammen. Den skal være ret tyk. Når sildene er møre, pisker man fiskefonden i saucen. Den koges igennem og hældes over sildene. Løse ris serveres til.

Mandesild

8 sild, 8 benfri sild, 3 spsk. hvedemel, 1 spsk. rasp, 75 g smør/margarine. Pandesauce: 2 dl mælk, 2 spsk. eddike, 1 tsk. sukker, 1 spsk. hakket persille.

Rigtige sildespisere vil have benene med. Sildene kan derfor være med eller uden ben efter ønske. De rensede sild fyldes hver med en benfri sild og evt. rogn eller mælk. Mel og rasp blandes. Sildene vendes heri og brunes hurtigt på begge sider på panden i fedtstof, mens man holder på dem med paletkniven, så de ikke åbner sig. De steger videre for svagt blus 5 min. på hver side. De holdes varme og sprøde på et fad. Panden koges hurtigt af med mælk. Kan evt. jævnes med meljævning. Sauce smages til og gives et opkog med persillen. Sauce serveres til sammen med hvide, kogte kartofler. Dild kan bruges i stedet for persille.

★ **Djævla-sild**

- ★ Udbenede, rensede sild, drysses indvendig med lidt salt, vendes i mel og smøres fint med udrørt sennep. De vendes i rasp og steges som ovenfor på pande. De serveres varme med remoulade og kartofler.

Janssons fristelser, se Den hvide Frokostbog

Sildegratin

*4 matjessild eller 2 kryddersild, 3 hårdkogte æg, 250 g pasta.
Gratinsauce: 50 g smør/margarine, 3 spsk. hvedemel, 4 dl
mælk, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. allehånde, evt. rasp og smeltet smør.*

Matjessildene skæres i snitter. Kryddersildene filetteres. Skindet trækkes af, de skylles, skæres i snitter og udvandes 1/2 - 1 time og tørres. Pastaen koges efter brugsanvisningen på pakken og afdryppes. I et smurt, ildfast fad lægges lagvis pasta, sild og skiver af hårdkogte æg. Sauce bages sammen, krydres og hældes over. Retten kan drysses med rasp og hældes over med smeltet smør. Bagetid: 1/2 time ved 225°.

Bornholmergratin

laves som sildegratin. I stedet for matjessild lægges røgede sildefileter og snittede radiser mellem pasta. Tomatskiver som pynt.

Bornholmer-omelet

*4 røgede sild, 50 g smør/margarine, 4-5 æg, 4 spsk. vand,
1 tsk. salt, 4-5 snittede radiser, purløg.*

Sildene befries for skind og ben. Fileterne ristes et øjeblik i fedtstof på panden. Æg, vand og salt piskes godt sammen og hældes over.

Panden rystes frem og tilbage, mens omeletten stivner over svag varme. Man stikker med paletkniven her og der, så den tynde æggemasse falder til bunds og bliver bagt. Drysses med radiser og purøg. Omletten serveres på panden.

Stenbider. Sæson: april og maj, svind 60%

Til 4 personer beregnes ca. 1 kg. Fisken købes flået. Hannen er rødlig, fast i kødet og bruges stegt eller kogt. Sugeskiven regnes for en delikatess. Hunnen, der tidligere kaldtes kulso eller kvabso, er blågrøn og bruges mest kogt, lagt i gelé. Rognen kan laves til kaviar.

Kogt stenbider

Fisken skæres i skiver, der kan lægges i kogende lage, se side 50 eller dampes med smørklatter i fad under låg. Den overhældes med en krydret sauce, f.eks. citronsauce, tomat sauce, karrysauce, kapersauce eller peberrodssauce.

Stegt stenbider

Fiskeskiverne paneres i mel, evt. i æg og rasp og steges i fedtstof på panden. Serveres med sauce – (bearnaisesauce, kapersauce, creoler sauce eller paprikasauce) – eller en krydret kartoffelsalat.

Torsk. Sæson: september-maj, svind: 40%

Til 4 personer beregnes ca. 1 1/2 kg. Udskåret kabliau kun 1-1 1/4 kg.

Kogt torsk

Fiskeskiverne skæres i skiver og lægges i kogende lage, se side 50 eller mørnes i smurt fad med låg i ovnen. Serveres med kogte kartofler, sennepssauce, smørsauce, bordsennep, revet peberrod, hakket hådkogt æg, kapers og rødbeder.

★ Torskegilde (8 personer)

- ★ *1 torsk, 2 1/2-3 kg, evt. fiskelage: 3 liter vand, ca. 3 spsk. salt, 1 1/2 dl eddike, 3 laurbærblade, 15 peberkorn.*
- ★ *Sennepssauce: 75 g smør/margarine, 75 g hvedemel, 5 dl fiskesuppe, ca. 6 dl mælk, fiskesennep.*
- Tilbehør: 4 hådkogte, hakkede æg, revet peberrod, evt. ristede baconterninger, hakkede rødbeder. Pynt: persille, citroner, kapers.*

Hovedet skæres ikke af. Gællerne trækkes af. Finner og indvolde fjernes. Fisken skylles, skrabes og tørres. Den gives et par snit på

begge sider og kan lægges på smurt fiskerist i den kolde lage, der langtsomt bringes i kog, skummes godt og koges 10 min. under låg, derefter eftermørning 20 min. uden varme. Torsken drypper af og anrettes på en serviet. Fisken kan også mørne i smurt folie 1 1/4 time i ovn ved 180°, se side 49. Fisken anrettes og pyntes med citronbåde og persille. Serveres med sennepssauce, hvide kartofler, tilbehøret og evt. kogt rogn og lever (se side 63).

★ **Køkkenchefens karry torsk**

★ *1 torsk, ca 1 1/2 kg, 1 1/2 tsk. hvidløgssalt, 1 tsk. karry, 1 tsk. paprika, 75 g smør, 1/2 kg melede kartofler, 1/2 kg tomater.*

★ Fisken renses. Hoved og hale skæres af. Torsken ridses på langs på begge sider af rygfinnen, så den, og de småben, der sidder hele vejen langs ryggen kan fjernes. I den revne, der således fremkommer, drysses salt, karry og paprika, og der lægges smørklatter. Fisken lægges i smurt bradepande og rundt om lægges kartoffel- og tomat-skiver, der drysses med resten af krydderierne og dækkes med smørklatter her og der. Bradepanden stills i ovnen ved 200° i ca. 45 min. Retten serveres i bradepanden.

Maskintorsk

1 1/2 kg torsk eller 800 g torskefileter, 1 tsk. salt, 1-2 tsk. karry, 2 spsk. hvedemel, 2 løg, 1/4 selleri eller 2 kopper fintsnittet bladselleri, 1 dl hvidvin eller æblemost, 1 dl fløde, 75 g smør.

Torskeskiver på 1 1/2 cm eller fileter vendes i krydret mel. I et ildfast, smurt fad lægges halvdelen af løgene, skåret i ringe og halvdelen af sellerien. Fiskestykkerne lægges på og dækkes med resten af løg og selleri. Hvidvin og fløde røres sammen og hældes ved. Retten dækkes med smørklatter og steges i ovnen 1/2 time ved 250°.

Stegetorsk, der bider sig selv i halen

4 små stegetorsk, 2 tsk. salt, 3 spsk. hvedemel, sammenpisket æg, 2-3 dl rasp, 1 liter olie.

Pynt: citronbåde, persille, agurk.

Ganske små torsk rundrenses, gæller og øjne fjernes. Hoved og hale må ikke fjernes. De skylles og bøjes sammen, så halen kan stikkes ind i munden. En tandstikker stikkes igennem overmunden, halespidsen og undermunden. Fiskeren ridses 2-3 snit på tværs på ydersiden. De vendes i krydret mel, sammenpisket æg og rasp og koges i varm olie ca. 10 min. De affedtes på gråt papir og kan varmes,

overhældt med lidt smeltet smør lige før serveringen. Anrettes portionsvis, pyntet med citron, persille og agur. Kogte kartofler og brun smørsauce serveres til.

Torskelever

pakkes i folie og koges i vand, tilsat salt, ca. 30 min. efter størrelsen.

Torskerogn, kogt

Rognen skylles og pakkes i folie, så den ikke koger ud. Koges i 30-45 min. i vand med salt.

Ristet torskerogn

3/4 kg kogt rogn, 75 g smør/margarine.

Pynt: citronbåde, persille.

Den kogte rogn afkøles under let pres og skæres i skiver. Stykkerne kan steges som de er eller paneres i mel og evt. æg og rasp, før de ristes gyldne i fedtstof. Torskerogn pyntes med citronbåde og hakket persille. Kartoffelsalat serveres til. Stuvet spinat egner sig også.

Klipfisk

Ca. 1 kg klipfisk, vand.

Sennepssauce: se side 27.

Tilbehør: kogte gulerødder og hvide kartofler.

Klipfisk er saltet, tørret torsk, der udvandes i koldt vand 1/2 døgn. Klipfisk sættes over i koldt vand, der langsomt bringes i kog. Når vandet koger, kan det kasseres og nyt kogende vand eller mælk hældes på. Salt bruges ikke. Kogetid: ca. 15 min. efter tykkelsen. Kogt klipfisk serveres som kogt torsk med kartofler og smør- eller sennepssauce. Endvidere kogte gulerødder og hakket hårdkogt æg.

Bacalao

650 g kogt klipfisk, 4 løg, 4-6 tomater, 1 grøn peber, evt. 1 fed hvidløg, 1 dl olie, 1/2 tsk. paprika, 2 spsk. rasp.

Fiskekødet lægges i et smurt, ildfast fad sammen med løgringe, tomatkiver og peberstrimler. Olien tilsættes lidt hvidløg. Paprika røres i, og olien hældes over indholdet i fadet. Rasp drysses på. Retten gratineres i ovn 1/2 time ved 200°.

Tun. Sæson: august-oktober, svind: intet

Til 4 personer beregnes 800 g. Fisken købes udskåret og har rødt kød.

Kogt tun

Fiskestykkerne koges i fiskelage eller i smurt gratinfad eller folie, se side 49.

Stegt tun

Fiskeskiverne paneres i krydret mel og steges ca. 5 min. på hver side. De anrettes med brunede løg og tomat som bøf.

Ål. Sæson: hele året, svind: 20%

Til 4 personer beregnes 1-1 1/4 kg.

Kogt ål

Den flåde, rensede fisk skæres i stykker på 8-10 cm, der koges i fiskelage, se side 50, i 15-20 min. efter tykkelsen. Kogevandet bruges til sursød sauce eller karrysauce, som serveres til fisken sammen med kogte kartofler eller løse ris.

Stegt ål

Ålestykkerne paneres i mel, blandet med salt og evt. æg og rasp. De steges i smør 15-20 min. efter tykkelsen. Smørret ålene er brunet i kasseres, og ålene steges færdige med nyt smør. Stuede kartofler, citronsnitter og hakket persille serveres til.

Fiskefarsretter

Fiskefars (12 personer)

1 torsk på ca. 3 kg eller 1 1/4 kg torskefilet, 250 g fersk spæk, 50 g kartoffelmel, 50 g hvedemel, 1-2 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber, ca. 1/4 liter mælk, 1-2 æggehvider.

En friskfanget torsk skylles ikke, men hoved og indmad fjernes. Den gnides udvendig med salt og hænges op i halen et koldt sted 1/2 - 1 døgn. Den renses og skylles, tørres og skæres fra skind og ben. Kødet males 4-6 gange gennem kødmaskinen, de sidste gange med mel og spæk. Mælken røres i lidt efter lidt, til farsen er blød og sammenhængende, men dog så fast, at rørefurerne bliver stående. 1-2 upiskede æggehvider blandes i. Farsen krydres. Der bliver ca. 1 3/4 kg fars.

Fiskefars kan købes færdig. Evt. forbedres med 1 æg og smages til.

Fiskeboller

500-650 g fiskefars stikkes ud med en dessertske og lægges i kogende, letsaltet vand, der holdes på knebent kog 10-15 min., til bollerne er faste. Kogevandet bruges til en lys sauce, (se side 23) der smages til med citron, kapers eller tomat og legeres med æggeblommer. Kogte kartofler serveres til.

Fiskefarsrand

I en velsmurt randform fyldes farsen til 2 cm fra kanten. Randen stilles i vand på stegepanden og dækkes med et låg, der er lidt større end randen, men mindre end panden. Farsen stivner ved svag varme på ca. 1/2 time. Randen vendes og serveres med kaperssauce, tomat sauce, hollandaisesauce el. lign. Fiskeranden kan fyldes med spinat og karotter.

★ Fiskefyldt farsrand

- ★ Randformen smøres og fyldes halvt med fars, som ovenfor. Rå fiskefileter krydres let med salt, rulles op fra den spidse ende og stikkes ned i farsen. Der dækkes helt med fars. Randen dunkes let mod bordet, så indholdet falder sammen og koges.

Grøn fiskefarsrand

1/2 kg færdigrørt fiskefars røres sammen med 1/4 kg hakket spinat og koges som fiskefarsrand. Rejesauce serveres til.

Fiskefrikadeller

1/2-1/4 kg fiskefars, 75 g smør/margarine.

Fiskefarsen sættes på panden i lysebrunt fedtstof som frikadeller. Derefter skrues ned og frikadellerne steges ved svag varme ca. 5 min. på hver side. Færdigkøbt fars falder altid sammen, så snart frikadellerne tages af panden. Langsom stegning hjælper. Man kan også i 1/2 kg færdigkøbt fiskefars blande 125 g hakket kalve- eller svinekød. Det smager godt og holder frikadellerne høje. Kold kartoffelsalat, stegte eller kogte kartofler med remoulade serveres til.

★ Fisketimbale (8 personer)

★ *1 kg fiskefars, 8 rødspætefileter, 1/2 tsk. salt, 250 g champignoner, 8 jomfruhummere, 1 dåse muslinger, hollandaisesauce af 6-8 æggeblommer (se side 23).*

En timbaleform, buddingform eller aflang kageform smøres rigeligt med blødgjort smør. Snitter af champignoner og jomfruhummer lægges i bunden som pynt. Halvdelen af farsen lægges i og glattes med en ske op ad siderne. Rensede fileter drysses med salt, rulles op fra den spidse ende og stilles i farsen. Velafdryppede muslinger lægges i sammen med lidt af den tykke hollandaisesauce. Fyldet dækkes fuldstændig med resten af farsen. Timbaleformen koges i vandbad ca. 1 time, gerne i ovn ved 150°. En aflang sandkageform er stivnet på 1 1/4 time, en rund buddingform skal koge 1 1/2-2 timer. Timbalen vendes forsigtigt ud, pyntes med salatblade og citronbåde. Resten af champignonerne og hummerkødet varmes i saucen, der serveres til.

Fyld til tarteletter og krustader

Til 12 stk. beregnes:

1/2 kg fiskeboller i dåse, ca 350 g boller + 1 dl luge.

Sauce: 50 g smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, 1/4 liter suppe, 1/4 tsk. salt, 1 knsp. hvid peber, 2 spsk. citronsaft eller kapers, 1-2 æggeblommer.

Lagen fra bollerne spædes med fiskesuppe, lys kødsuppe, mælk eller lignende. Saucen bages sammen og smages til, evt. med sherry. Bollerne varmes heri. Saucen legeres med æggeblommer. Stuvningen fyldes i lune krustader eller tarteletter, Rejer kan drysses over. Fiskebollerne kan erstattes med hummer, rejer, asparges, champignoner, hønsekød m.m.

★ **Laksesoufflé**

- ★ *Ca. 3/4 kg laks eller 500 g laksekød uden skind og ben, 1 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. hvid peber, 2 spsk. kartoffelmel, 1/4 liter piskefløde,*
- ★ *4-5 æggehvider.*

Laksestykket renses, flækkes og skæres fra skind og ben. Fiskekødet tørres godt og males 8-10 gange gennem kødmaskinen. Krydderier og mel røres ud i 1 dl af piskefløden og blandes i farsen lidt efter lidt. Derpå tilsættes 2 upiskede æggehvider. Resten af fløden piskes halvstiv. Fløden røres i først, 1 spsk. ad gangen. Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider i med let hånd. En randform eller buddingform smøres godt. Farsen fyldes i. Randen koges i vandbad i ovnen ved 165° i ca. 35 min. I buddingform ca. 45 min. Souffle'en vendes straks ud på et varmt fad og serveres omgående med rejsauce eller æggeblommelegeret champignonsauce. Midt i randen kan også fyldes flødestuvet spinat. Serveres med smeltet smør tilsat hakket, hårdkogt æg.

Skaldyr

Hummer. Sæson: hele året, svind: 75%

Hummere købes levende. De er sortbrune i farven og vejer fra 500 g og opefter. Hummerne lægges i kogende kogelage (2 spsk. salt, 1 tsk. sukker og 1 tsk. paprika pr. liter vand) og med hovedet først. Lagen bringes atter i kog, før den næste hummer kommes i. Frisk eller tørret dild kan tilsættes. Hummer koges 20-30 min. efter størrelsen. De afkøles i vandet, flækkes med en skarp kniv. Mave (den lille sæk opppe bag øjnene) og tarm (strengen i halen) fjernes, mens det grønne (lever) og koralrøde (rogn) bliver siddende, idet det regnes for en delikatesse. De fjernede indvolde erstattes med hakket persille. Klørne knuses flere steder med en hammer. Hummer serveres halverede med ristet brød, smør og citronbåde evt. mayonnaise.

Jomfruhummer. Sæson: hele året

Jomfruhummer forandrer ikke farve. De er altid gulrøde. De koges som hummer, men kun ca. 10 min. Det meste kød sidder i halen. De serveres som hummer.

★ Gratineret hummer

★ 1 kg hummer (1-2 stk.), 175 g champignoner.

★ Sauce: 75 g smør, 2 spsk. hvedemel, 1 dl fløde, 1-2 dl fiskesuppe eller hvidvin, salt, hvid peber, 3 æggeblommer, evt. 50 g revet ost, 4-5 spsk. rasp, 50 g smeltet smør.

Man kan vælge en stor hummer på 1 kg, eller to mindre. Man kan også bruge 1 kg jomfruhummer. Hummerne koges, afkøles og flækkes. Kødet pilles ud og skæres i terninger. Skallerne renses. Benene rives af. Den øverste skal på klørerne knuses med en hammer og fjernes. Kødet pilles ud. Den underste skal kan fyldes og gratineres med. De rensede, flækkede champignoner koges nogle minutter i smørret, til de falder sammen. Melet drysses i. Fløde, suppe eller vin røres i. Man kan knuse hummerskallerne fint med en hammer eller støde dem i en morter, svitse dem i smør og koge dem i hummersuppen (kogevandet) 1/2 time. Suppen sies og bruges i saucen. Sauce koges ind 15-20 min., smaget til og legeres med æggeblommer. Hummerkødet blandet i. Stuvningen fyldes i skallerne, drysses evt. med ost, i alle tilfælde med rasp og overhældes med smeltet smør. Skallerne gratineres i forvarmet ovn 20 min. ved 200°. Anretningen pyntes med citronbåde og brøndkarse.

Krabber. Sæson: juni-september

Krabber koges som hummer ca. 15 min. og serveres med samme tilbehør.

Krabbeklør

Her beregnes 1/2 kg krabbeklør pr. person. Koges ca. 10-15 min. Afkøles i suppen.

Krebs. Sæson: juni-august

Serveres som hummer. Der beregnes ca. 10 stk. pr. person. Koges som hummer. 10-12 stk. krebs kommes i dørs slag og sænkes i den kogende lage. Koges under låg ca. 10 min. Alle krebsene koges på samme måde. Til sidst afkøles de i lagen.

Muslinger. Sæson: oktober-april

1 kg muslinger (ca. 20 stk.), 1/4 liter vand, 1/2 spsk. salt, 1 spsk. eddike, lidt timian, 5 peberkorn, 1 løg, 1 laurbærblad, persille.

Muslinger skal være lukkede, når man køber dem. De skrubbes godt, og lægges i koldt vand, til de skal koges. Lukker skallerne sig ikke i vandet, kasseres muslingen. Det kogende vand tilsættes krydderier-

ne. Muslingerne tilsættes og koges ca. 5 min., derefter skal alle muslingerne være åbne, ellers er de ikke gode. Muslingerne kan serveres i den varme suppe eller tages op og serveres velafdryppede. Ristet brød, smør og citronskiver serveres til.

Gratinerede muslinger

2 kg friske muslinger eller 250 g skalfri muslinger.

Bechamelsauce: 50 g smør/margarine, 1 hakket løg, evt. 1-2 spsk. hakket skinke, 3 spsk. hvedemel, 1 dl hvidvin eller æblemost, 2 dl kogende mælk eller fløde, 1/2-1 tsk. salt, 1 tsk. paprika, evt. 125 g rejer eller champignoner, 100 g revet ost.

Muslingerne koges som anført side 68. De løsnes fra stolen, og strengen fjernes. Muslingerne lægges i et smurt gratinfad. Fedtstof, løg og skinke svitses sammen, til det er gyldent, men ikke brunt, afbages med melet og spædes med mælk og vin. Sauce koges igennem og sies. Den smages til og kan evt. blandes med rejer eller champignoner. Sauce hældes over muslingerne. Revet ost kan drysses på eller serveres til. Retten gratineres ca. 20 min. ved 200°, til overfladen er gylden. Serveres med flûtes.

Rejer. Sæson: juni-september, svind: 60%

500 g levende rejer, 1 liter vand, 1-2 spsk. salt, evt. 1 tsk. sukker.

Rejerne kommes i kogende vand, der er tilsat salt og sukker. Rejer skal koge i ca. 1-3 min. De afkøles i kogevandet eller skylles med koldt vand. Rejerne pilles ved at hovedet fjernes først med et let tryk på siderne. Fjern derefter haleskjoldet med et lille tryk, herefter er rygskjoldet let at fjerne. De pillede rejer opbevares i køleskab i en tæt, tildækket skål og bør spises samme dag.

Friturestegte rejer eller scampi fritti

Ca. 375 g afskallede rejer.

Frituredej: 125 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1 1/2 dl mælk, 1 helt æg, 1 æggeblomme, 1 spsk. øl, 1/2 liter olie til kogningen.

Hertil kan bruges kogte rejer eller jomfruhaler

De tørres, vendes i mel og dypes i frituredejen, hvorefter de straks skal koges lysebrune i varm olie ved 185°. De affedtes et øjeblik på gråt papir og drysses med salt. Serveres varme med krydret mayonnaise, citronbåde, flûtes eller ristet brød.

Vinbjergsnegle, se Den hvide Frokostbog

Grillstegning

I ovne med infrarøde stråler anvendes kortere stegetid, end ved almindelig ovnvarme. Kødet skal altid pensles forud og jævnlige under grillningen med olie, som bedst tåler den direkte kraftige varme uden at branke. Kød krydres først med tørre krydderier efter grillningen, men det kan i forvejen marineres og gnides med hvidløg, barbecuesalt eller dryppes evt. med en såkaldt Barbecue sauce inden stegningen, se opskrift nedenfor. Til de fleste ovne medfølger brugsanvisning om anvendelse af stegetid m.m. som skal følges. Fjerkræ må stikkes på drejespyd, hvorpå kødet hele tiden drejer rundt. Kødstykkerne på 5-6 cm's tykkelse kan steges på grillristen. Denne og kødet pensles med olie. Under grillristen anbringes bradepande eller spildbakke til opsamling af fedt og sky.

Kødet sættes ind i passende afstand fra grill-legemet. Baconskiver, skiver af stribet flæsk, tynde skiver af lever eller nyre stilles tæt under grillen. Jo tykkere kødskive jo længere afstand. Kød må jævnlige vendes med en grilltang. Små kyllinger flækkes i ryggen og bredes fladt ud eller deles også langs brystbenet og grillsteiges 20-25 min. på hver side. Hele kyllinger grilles 50-90 min. på roterende grill. Bayerske pølser, hakkebøf, engelsk eller fransk bøf grillsteiges 3-6 min. på hver side. En skvie oksehøjreb ca. 5 cm tyk grillsteiges 10-12 min. på hver side. Kalve- og lammekoteletter 5 min. på hver side. Kød vendes ofte.

Fisk

Grillstegning er bedst egnet til fede fisk som sild, forel og makrel, der pensles med olie tilsat citronsaft, salt og peber. Lægges på smurt folie på grillristen. Steges på begge sider. Vendes forsigtigt med pallekniv og gaffel.

Sild: 4-5 min. på hver side. Forel og makrel: 6-8 min. på hver side. Magre fisk skal pensles under stegningen. Store fisk skæres i mindre stykker. Fisk kan også grillsteiges indpakket i folie med lidt smør og krydderier.

Barbecuesauce

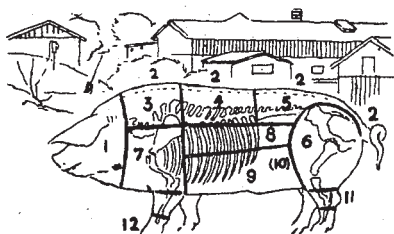
1 dl olie, 1 dl rødvin, 2 dl vand, 1 finthakket løg, 1/2 dl tomatpuré, 2 spsk. eddike, 1 spsk. engelsk sauce, 1 tsk. paprika, 1/2 tsk. sennepspuler, 1/2 tsk. salt.

Alt blandet sammen og koges uden låg 45 min. Gemmes på Atamonskyllede flasker og rystes før brugen.

Kødretter

Vi spiser kød af kalv, okse, svin, lam, får, kanin, hest, fjerkræ og vildt. Kalvekød er lyserødt, oksekød mørkerødt og svinekød er lyst, men isprængt fedt og dækket af et hvidt fedtlag. Lammekød er lyst og mere fedt end kalvekød. Fårekød er mørkere end oksekød og ret mørkt, glinsende og isprængt fedt. Hestekød er meget mørkt, glinsende og isprængt fedt. Hestefedt er tyktflydende og gult. Når man får kød i huset, skal det straks pakkes ud. Kødet skal dækkes til, og kan gemmes koldt ved 5° i 3-4 dage. Hakket kød skal bruges samme dag, det er hakket. Kød kan fryses ned til senere brug, se Den grønne Syltebog.

Svinekød



Grisens partering
og anvendelse

1. **Hoved:**
sylte, suppe, røgede svinekæber
2. **Ryg og hale:**
suppe m. grønkål, hvidkål, gule ærter, bønner, stegte ben
3. **Nakkekam:**
steg, koteletter, fars og pølser
letsaltet, kogt til suppe
4. **Svinekam:**
m. spæk: steg, u. spæk: helstegt
eller udskåret i koteletter
saltet og røget til hamburgerryg
sprængt til kogning
5. **Mørbrad:**
helstegt bøv
eller gryderetter
6. **Skinke:**
steg, gryderetter,
schnitzler, fars, saltet, røget
7. **Bov:**
steg, suppe, sammenkogte retter,
fars, pølser
8. **Stegestykke:**
steg, revelsben, saltet og røget (bacon)
stegt flæsk, til kogning,
sammenkogte retter
9. **Kogestykke:**
som stegestykke, samt
afsmeltet til fedt
10. **Slag:**
rullepølse
11. **Skank:**
sylte, suppe
12. **Tæer:**
grilleret, i gelé, sylte

Flæskesteg med sprød svær (8 personer)

2 kg svinekam, 1 1/2 spsk. groft salt, evt. 3 laurbærblade, 2-4 hele nelliker.

Stegen ridses smalt og dybt. Svær og mellemrum drysses med groft salt. Der kan stikkes laurbærblade og nelliker ned i sværen. Det giver kødet en pikant smag. Stegen lægges på ovnrysten over bradepanden med sværen op. For at få sværen ensartet sprød, skal sværen ligge lige - læg evt. et stykke sammenkrøllet stanniol under, så sværen ligger vandret. 3/4 liter koldt vand hældes ved. Bradepanden sættes i den øverste halvdel af ovnen.

Stegen sættes i kold ovn. Termostaten sættes på 200°. Stegen skal *ikke* dryppes. Den steges derefter 1 1/2 time. Kødtermometeret skal vise 65°. Stegen tages ud, hvorefter skyen hældes fra. Stegen brunes 15-20 min. ved 250° for åben ventil eller ovndør, til sværen er sprød og bobler på få min. Stegen skal stå utildækket i 20 min., så centrumtemperaturen stiger til ca. 70°, og kødet "samlers sig", så saften ikke løber ud, når stegen skæres ud. Skyen skummes for fedt og jævnes til sauce, der tilsættes kulør og smages til, hvorefter saucen koges igennem i 5 min.

Nakkekam, svinebov, skine med svær

kan steges som ovenfor ca. 1 time pr. kg og bruges 10-20 min. Kødtermometeret skal vise 75° for nakkekam, mens det skal vise 65° for svinebov og skinke. Kødet skal hvile i ca. 20 min. før udskæringen.

Tilbehør: Til flæskesteg serveres kogte kartofler, brunede kartofler og rødkål. Alle slag grønsager smager i øvrigt godt til svinekød, derfor kan man i stedet for rødkål servere kogt blomkål, rosenkål, broccoli, porrer og karotter.

Tips: Ved stegning i stegepose, film, stegeso eller ildfast fad, undgå stegeos og fedtet ovn.

Skinkeculotte

1 skinkeculotte ca. 3/4 kg, salt, peber

Sauce: 4 dl bouillon eller fløde, meljævning, kulør, salt, peber

Fedtlaget på culotten ridses i tern, gnides med salt og peber og lægges i et ovnfast fad. Fadet sættes i kold ovn. Termostaten sættes på 160°, hvorefter culotten steges i ca. 1 time. Kødtermometeret skal vise 70°. Culotten tages ud af ovnen og hviler tildækket i 20 min.. Skyen hældes fra fadet og tilsættes bouillon eller fløde til ialt 5 dl. Jævnes med meljævning, farves med kulør og smages til med salt og peber. Skinkeculotten kan også steges i gryde med 1/2-1 dl vand. Stegetiden ef-

ter bruning er 35-40 min. ved svag varme, til en centrumtemperatur på 70°, til kødet er netop gennemstegt. Hviletid ca. 20 min. indpakket.

Svinekam uden svær

ca. 1 kg svinekam brunes i fedtstof på alle sider. Kogende vand eller bouillon hældes på, til det når knapt halvt op om kødet, som videre-steges under låg ved svag varme i 1-1 1/4 time, hvorunder kødet ven-des en gang midt i stegetiden. Kødet skal hvile tildækket 20 min. Skyen jævnes til sauce.

Svinekam uden svær kan også steges i ovn. Kødet lægges i et smurt ovn-fast fad, der stilles i kold ovn. Termostaten sættes på 180°, hvorefter kødet steges i ca. 1-1 1/4 time, alt efter om kødet er uden eller med ben. Kødtermometeret skal vise 65°. Kødet skal hvile tildækket i ca. 20 min. Sauce laves af bouillon. Skyen i fadet kommes i sauce til sidst.

Svinekoteletter

1 kg svinekam, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, evt. sammenpisket æg og rasp.

Kødet skæres i lige tykke skiver, ca. 2 cm til koteletter. Koteletterne bankes med en knyttet hånd, vendes i mel, blandet med krydderierne, og brunes hurtigt i fedtstof på begge sider. De steges derpå over svag varme ca. 4 min. på hver side. Tynde koteletter kan både vendes i mel, dyppes i æg og vendes i rasp, før de steges. Brunet smør eller skysauce serveres til.

Koteletter, stegt i ovn

Er man alene om 8 gæster eller flere, kan koteletterne brunes i fedtstof på panden. De lægges i den smurte bradepande. Lidt smeltet smør eller margarine hældes over. Bradepanden stilles i forvarmet ovn. Stegetid: 15-20 min. ved 200°.

★ **Ribben (revelsben) ovnstegte**

★ *1 1/2 kg kødfulde ribben, salt*

★ *Marinade: Saften af 1 appelsin, ca. 1/2 spsk. reven appelsinskal, 1 spsk. citronsaft, 1 tsk. stødt ingefær, 1 dl sirup, 1/4 dl Kikkoman Soya Sauce, evt. lidt hvidløgssalt.*

Tilbehør: Hasselback-kartofler (se side 31), en skål grøn salat.

Ribbenene skæres ud. Lægges i et fad og overhældes med marinaden. Marineres 1/2 -1 døgn. Vendes nogle gange under marineringen og overøses med marinaden. Lægges på smurt rist. Bradepanden beklædes med folie og sættes under. Ribbenene steges ved 180° i 1 1/4-

1 1/2 time. Vendes og pensles med marinaden nogle gange under stegningen. Når benene er møre, efterbrunes de ved 225° med åben ventil. Serveres med Hasselback-kartofler og en skål grøn salat.

Ribbensteg, helstegt svinebryst, koge- eller stegestykke

Sværen rides helt ned til kødet med 1/2 cm's mellemrum og drysses med groft salt. Evt. hældes ca. 5 dl koldt vand i bunden af bradepanden, hvis der ønskes sauce. Kødet lægges på ovnrist over bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt. Bradepanden sættes midt i en kold ovn og ovnen tændes på 200°. Kødet steges i ca. 1 1/2 time, til det er gennemstegt. Stegen tages ud og skyen hældes fra bradepanden. Hvis sværen ikke er sprød brunes stegen efter under grill eller ved 250°. Stegen hviler utildækket i 20 min. inden udsækning.

Svinebryst (kogestykke), stegt med grønsager

Kødet steges som ovenfor. Efter ca. 45 min.'s stegning lægges skiver af gulerod, kartofler, løg og persillerod i vandet. Ekstra vand eller suppe tilsættes, hvis det steger tørt. Sky og grønsager holdes varmt, mens sværen ristes sprød.

Rullesteg

Udbenet svinebryst (kogestykke) uden svær dækkes med et tyndt lag fars og derpå svesker og æblesnitter. Stegen rulles, snøres, brunes og grydesteges 1 1/2 time.

Stegt flæsk i skiver

3/4 - 1 kg ferskt eller letsaltet svinebryst, stege- eller kogestykke

Sværen kan skæres fra eller blive på. Brystet skæres i skiver, 1/2 cm tykke. Skiverne duppes tørre med køkkenrulle.

Ovnstegt: Skiverne lægges på smurt ovnrist over bradepanden og stilles øverst i kold ovn. Stegetid og temperatur: ca. 1/2 time ved 200 grader. Skiverne steges i ca. 15 min. på hver side, til de er gyldne og sprøde.

Pandestegt: Panden opvarmes ved god varme. Skiverne brunes ca. 1 min. på hver side. Varmen skrues ned til middel varme. Fedtet hældes fra efterhånden og skiverne vendes jævnligt, til de er gyldne og sprøde. Skiverne lægges på køkkenrulle i ca. 1 min. Fersk svinebryst drysses med salt efter stegningen.

Grillstegt flæsk: Skiverne lægges på risten, der stilles på øverste del i ovnen med bradepanden nedenunder ca. 10 min. på hver side.

Æbleflæsk

1 kg letsaltet svinebryst (stegestykket), 1 kg aromatiske æbler.

Brystet skæres i skiver og steges som stegt flæsk på pande se side 74. De holdes varme på et fad. Æblerne deles, befries for blomst, stilk og kernehus, skæres i både og steges hurtigt i det afsmeltede fedt. Lidt sukker kan drysses på. Æblerne serveres sammen med flæsket.

Store portioner kan steges i ovn. Flæskeskiverne lægges på den fedtsmurte ovnrist. Æblebådene lægges i den fedtsmurte bradepande. Ovnristen med flæsket stilles over. Bradepanden stilles i ovnen ca. 1/2 time ved 200°.

Paneret flæsk eller bankeflæsk

500 g magert, svinebryst (stegestykke), 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 1 sammenpisket æg, 2 dl rasp, 75 g smør/margarine.

Brystet skære i 1 cm tykke skiver, der bankes godt. Skiverne vendes i krydret mel, dyppes i sammenpisket æg og paneres i rasp. Kødstykkerne brunes hurtigt på begge sider i fedtstof og steges videre over svag varme ca. 5 min. på begge sider. De anrettes på et varmt fad. Serveres med kartofler og persillesauce. Kan også serveres med stuvet spinat, hvidkål eller blomkål.

Stegte ben

2 kg kødfulde ben, nøgleben eller ribben, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, ca. 1/2 liter vand, meljævning, kulør.

Benene brunes i fedtstof i en stegepande, drysses med krydderier, tilsættes kogende vand og steges sagte under låg 1 1/2-2 timer. Benene tages op og saucen jævnes. Serveres med hvide kartofler eller kartoffelmos, en skål grøn salat eller rødbeder. Store portioner ben kan steges i ovnen, ca. 1 1/2 time ved 185°.

Grill: Nøgleben og ribben koges først ca. 1/2 time. Herefter grilles de ca. 5 min. på hver side, ca. 10 min. i alt.

Hamburgerryg, kogt

Ved kogning af hamburgerryggen kan evt. tilsættes et par løg, 1 gulerod, 2 laurbærblade og lidt timian eller persille.

Hamburgerryggen dækkes med kogende vand og koges sagte under låg 45 min., hvorefter man slukker og lader kødet stå i suppen i yderligere 20 min. Hinden flås af.

Hamburgerryg, kogt i rødvin

Hamburgerryggen koges i halvt vand og rødvin. Suppen kan anvendes til rødvinssauce, der serveres til. Serveres med grønsager og kartofler.

Hamburgerryg, i fad eller folie

Til 4 personer beregnes 750 g.

Den brune hinde trækkes af kødstykket, der lægges på et smurt folie der er lidt større end kødet. Foliet rulles sammen foroven og for enderne. Pakken lægges på ovnristen over bradepanden i forvarmet ovn ved 185° ca. 1 time afhængigt af tykkelsen. Til hamburgerryg serveres ofte kogte grønsager med rørt smør, grønlangkål eller stuvet spinat.

Sukkerglaseret hamburgerryg

Den ovnmørnede eller kogte, flåede hamburgerryg smøres med sennep og drysses med puddersukker eller sukkerblandet rasp. Smørklatter lægges på. Glaseres i ovnen 10 min. ved 250° eller ca. 4 min. under grill. Hamburgerryg kan også glaseres som nellikekrydret skinke.

Hamburgerkoteletter, stegt på pande

4 skiver hamburgerryg med ben, 1 spsk. udført, sød sennep, 2 spsk. hvedemel, 50 g smør/margarine.

Garniture: kogt blomkål, grønerter eller bønner og stegte kartofler, evt. skysauce med rødvin eller madeira.

Skiver af hamburgerryg stryges med sennep, vendes i mel og steges på panden i fedtstof ca. 4 min. på hver side. Serveres med grønsager og sauce.

Hamburgerkoteletter i fad

Hamburgerkoteletter kan tilberedes som italienske koteletter, koteletter med spinat og Calcutta koteletter, se side 77 og 78. Saltet i opskrifterne udelades.

Røget skinke

Ca. 1,3 kg røget skinke (klump), vand evt. rødvin til kogning, 1 løg, 1 gulerod, 1 laurbærblad, 5-6 peberkorn, lidt persille, evt. lidt løvstikke.

Skinken lægges i en gryde med kogende vand (evt. vand blandet med rødvin), så det lige dækker. Vandet bringes atter i kog og skummes. Krydderier og rensede urter tilsættes. Koges ved lav varme under låg i ca. 60 min., til centrumtemperaturen er 60°. Gryden fjernes fra varmen og skinken trækker i suppen i ca. 20 min. Serveres som hamburgerryg.

Nellikekrydret, sukkerglaseret skinke

Ca. 1,3 kg røget skinke, ca. 36 hele nelliker, ca. 3 g.

Sukkerglasur: 3/4 dl vand, 1/2 dl. citronsaft, 1 dl. farin.

Skinken koges som ovenfor. Flås og lægges i fad eller folie og stre-
ges af på overfladen med en skarp kniv i spidse firkanter. I hver
spids stikkes en hel nellike. Vand, citronsaft og sukker røres sam-
men, bringes i kog og koges nogle minutter, til glasuren er jævn.
Skinken stilles i forvarmet ovn ved 225°, hvorefter glasuren hældes
over i 3 omgange, med 5 minutters mellemrum, til den smelter som
blank glasur på overfladen. Skinken serveres med smørristede kar-
tofler og flødestuvet spinat eller grønlangkål.

KOTELETTER I FAD

Koteletter i fad

*4 tykke svinekoteletter med ben eller 8 små koteletter; 2 spsk.
hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber; 50-75 g margarine eller smør.*

Koteletterne bankes let, vendes i mel blandet med krydderierne og
brunes hurtigt på begge sider i fedtstof på panden. De lægges i ild-
fast fad. Fedtstoffet hældes ved. Svinekoteletter steges 20 min. i ovn
ved 200°.

Koteletter med champignoner og tomater

*Koteletter som ovenfor, 125-250 g champignoner, 4 tomater,
1 dl fløde, kulør, 1/2-1 tsk. salt.*

Koteletterne behandles som ovenfor og lægges i fadet. Rå, rensede
champignoner hældes over. Tomaterne kan skæres i skiver eller både
og lægges over. Panden koges af med fløde og farves med kulør.
Hældes i fadet. Lidt salt drysses over. Retten steger utildækket i ovn
ved 200° ca. 25 min.

★ Koteletter med spinat

★ *8 små mørbradkoteletter eller 4 tykke svinekoteletter uden*
★ *ben, saft af 1/2 citron, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk.*
★ *peber, 75 g smør/margarine, 4-8 artiskokbunde, 4-8 tomater,*
1/2 kg frisk spinat eller 1 pk. frosne spinatblade, 1/2 tsk. salt,
skysauce eller flødestuvede champignoner.

Koteletterne bankes let, pensles med citronsaft, vendes i krydret mel
og brunes hurtigt på begge sider i fedtstof. Frisk spinat finpilles,
skylles og dampes i margarine eller smør, til den falder sammen.
Spinaten krydres med salt og lægges i smurt, ildfast fad. Artiskok-

bunde lægges på og dækkes med koteletterne. Skoldede, flåede tomater stilles i kanten. Fadet dækkes med låg eller folie og stilles i ovnen 1/2 time ved 175°. Panden koges af med fløde til sauce, der serveres til. Man kan også servere flødestuede champignoner til.

Calcutta koteletter

4 store eller 8 små svinekoteletter, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 75 g smør/margarine, 2 store madæbler, 4 tomater, 2 store løg, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. karry, skysauce.

Koteletterne bankes let, vendes i krydret mel og brunes hurtigt på begge sider i fedtstof. De lægges i smurt, ildfast fad. Æblebåde med eller uden skræl, tomatbåde og løgringe lægges rundt om. Retten drysses med krydderier og dækkes med smørklatter. Steges utildækket i ovn ca. 25 min. ved 200°. Panden koges af med suppe, evt. fløde til skysauce, der serveres til.

Italienske koteletter

4 tykke svinekoteletter uden ben eller 8 små, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. peber, 1 dl suppe, 1/4 liter tomatpuré, 1 tsk. rosmarin, 1/4 tsk. merian, 250 g pasta, 2 1/2 liter vand, 2 spsk. salt, 4 skiver mild ost.

Koteletterne bankes let, vendes i krydret mel og brunes hurtigt på begge sider i fedtstof. Panden koges af med suppe og tomatpuré, til sauce, der krydres med rosmarin og merian. Den kogte pasta lægges i smurt, ildfast fad. Sauce hældes over. Koteletterne lægges på og dækkes med osteskiver. Retten stilles utildækket i ovn ved 175° i 1/2 time.

Koteletter i vildtsauce

4 store eller 8 små svinekoteletter, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 75 g smør/margarine.

Vildtsauce: 25 g smør/margarine, 2-3 spsk. hvedemel, 2 dl suppe, 2 dl fløde, kulør, salt, 1/4 tsk. paprika, 2 spsk. ribs-gelé, 5 skiver røget bacon.

Koteletterne bankes let, vendes i krydret mel og brunes hurtigt på begge sider i fedtstof. De lægges i ildfast, smurt fad. Pandefedt afbages med melet, spædes med suppe og fløde og smages til med salt, paprika og gelé. Sauce farves lysebrun og hældes over koteletterne. Fadet dækkes med strimler af bacon og stilles i ovnen, utildækket ca. 25 min. ved 200°. Retten kan garneres med halve æbler, kogte svesker og serveres med rå rødkålssalat og kogte kartofler.

Mørbrad som and

2 svinemørbrader, 2 æbler, 10 svesker, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. sukker, 1/4 tsk. peber, 50 g smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, 2 dl suppe, 1 dl fløde, kulør, kulør, ribssaft og ribsgele.

Mørbradene afpudses. Der skæres et dybt snit igennem mørbraderne på langs, og de bankes let med en knyttet hånd. Æblebåde og svesker drysses med krydderier og lægges på den ene mørbrad, mens den anden mørbrad lægges over. Mørbraderne holdes sammen med kødnåle eller ufarvet bomulds garn. Mørbraderne brunes og lægges i smurt, ildfast fad. Bouillon og fløde tilsættes. Fadet stilles utildækket i ovn ved 175° i 1/2 time. Kødet tages op og skæres i skiver. Sauce jævnnes, smages til med ribssaft og gele og farves med kulør. Hvide kartofler og syrlig æblemos, med revet peberrod serveres til.

Mørbrad med champignoner

Mørbraderne fyldes med rengjorte champignoner i stedet for æbler og svesker som ovenfor. Sauce smages *ikke* til med ribssaft og gele, men tilsættes ekstra champignoner. Kan serveres med letkogte grønsager og kartofler.

Mørbrad i karry

To mørbrader dækkes med kogende vand, tilsat en bouillonterning eller salt. Mørbraderne koges sagte 20 min. Suppen tillaves som karrysauce, se side 26. Kødstykkerne skæres i skiver, der varmes i sauce. Løse ris serveres til.

Mørbrad i frikassé

Mørbraderne koges som ovenfor 20 min. og tages op af suppen. Grønærter og gulerodsterninger og evt. blomkålsbuketter koges derpå i suppen 10 min. Suppen jævnnes med udrørt meljævning, tilsættes lidt smør og hakket persille. Kødstykkerne skæres i skiver, der varmes i stuvningen.

Mørbrad i asparges

Mørbraderne koges som ovenfor. Friske aspargesstykker koges derpå 5-8 min. i suppen, der jævnnes, tilsættes lidt smør og legeres med 2 æggeblommer lige før serveringen.

Røget mørbrad

kan bruges som pålæg eller serveres som middagsret, smørristet med spinat og rørag, grønlangkål og karotter, smørdampet broccoli eller andre grønsager.

Mørbradbøf

steges som koteletter, se nedenfor og serveres med brunede løg.

Mørbradkoteletter

1 1/2 svinemørbrad, ca. 875 g, 2-3 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 75 g smør/margarine.

Mørbraden renskæres. Hinderne skræbes af. Kødet skæres i 6 cm lange stykker, der stilles på højkant og bankes flade med knyttet hånd. Koteletterne vendes i krydret mel, brunes i gyldent fedtstof og steges ca. 3 min. på hver side. Skysauce serveres til.

★ Mixed grill

★ *1 svinemørbrad, 125 g kalvelever eller svinelever, 2 svine-*
★ *nyrer eller 1 kalvenyre, 12 skiver bacon, 12 cocktailpølser,*
★ *12 store champignoner, 4 faste tomater.*

Det hele skæres i små skiver og sættes på stegespyd skiftevis med hele champignoner og cocktailpølser. Øverst sættes en tomat. Der pensles med olie. Spydene lægges under infrarød grill 3-5 min. eller over en udendørs grill. Spydene vendes jævnlige. Kryddersmør eller krydret kold sauce, salat, samt bagte eller franske kartofler serveres til. Hver del kan også steges som sædvanligt på pande og anrettes portionsvis med brasede kartofler og skysauce.

Biksemad (Pytt i panna)

1/2 kg kogt eller stegt kød (svine- eller oksekød), 2-3 løg, 100 g smør/margarine, 3/4-1 kg kogte, kolde, pillede kartofler, salt, peber, 2 tsk. engelsk sauce eller brun skysauce.

Tilbehør: spejlæg, rødbeder, engelsk sauce og tomatketchup.

Løgene pilles og hakkes fint. Kød og kartofler skæres i små terninger. Først brunes løgene, derefter kød og kartofler. Til sidst blandes det hele sammen, varmes og smages til med krydderier og sauce. Anrettes på et fad og spejlæggene lægges på. Normalt er biksemad en resteret, men den kan også laves af skært oksekød.

Svinekød med løg og karotter

650 g svinesmåkød, 75 g smør/margarine, 3 spsk. hvedemel, 4 dl suppe, 250 g små ensartede løg, 1/2 kg karotter, 1/2 rosmarin, 1/2-1 tsk. salt.

Kødet skæres i strimler, der brunes i fedtstof. Melet drysses over og blandes godt i. Suppen spædes i. Stuvningen koges igennem. Løgene koges 2 min., afdryppes, pilles og blandes i stuvningen sam-

men med rensede karotter. Retten krydres med salt. Den kan koges i gryden under tæt låg i 45 min. over svag varme. Den kan også hældes i ildfast fad og mørne i ovnen under låg 1 time ved 165°. Kogt pasta serveres til.

Karrykrydret svinekød med æbler og tomat

750 g svinesmåkød, 50 g smør/margarine, 1-2 tsk. karry, 1/8 tsk. cayennepeber, 1 spsk. finthakket løg, 3 spsk. hvedemel, 1/4 liter suppe, 1/2 dl fløde, ca. 1 tsk. salt, 4-5 syrlige æbler, 4 tomater.

Kødet skæres i strimler, Karry, cayenne og løg svitses 5 min. i fedtstof. Kødstykkerne blandes i og svitses med, til de er gyldne. Melet drysses over. Suppe og fløde spædes i. Sauce koges igennem og smages til med salt. Vaskede æbler skæres i både uden kernehus, de lægges som en vold i kanten af et smurt, ildfast fad. Kødstuvningen hældes i midten. Tomaterne skoldes, flås og skæres i både, der lægges på æblerne. Fadet dækkes med låg eller folie og stilles 1 time i ovnen ved 165°. Pasta eller løse ris serveres til.

Rijsttafel, se Den hvide Frokostbog

Ungarsk gullasch, Scékelygulyás

1 kg svinebov eller nakkekam, 4 store løg, 75 g smør/margarine eller svinefedt, 3 spsk. paprika, 1 spsk. salt, 1 fed hvidløg, 2-3 spsk. kommen, 2 tsk. dild, 1/2-3/4 liter vand, 1 kg surkål, 1/4 liter fløde.

Kødet skæres fra benet i passende stykker. Løgene pilles, hakkes fint og svitses gyldne i fedtstof. Gryden fjernes fra varmen. Når fedtstoffet ikke syder mere, røres paprika i. Kødstykkerne tilsættes og gryden stilles igen over varmen. Da tilsættes de øvrige krydderier, og det hele varmes igennem nogle minutter. Vand skænkes på, så kødet knapt er dækket. Surkål eller fintsnittet hvidkål og 1 dl eddike røres i. Gryden dækkes med tungt, tætsluttende låg, og retten mørnes over svag varme ca. 1 time. Man rører af og til. Når kød og kål er blødt og saftigt, røres fløden forsigtigt i, og det hele koges godt igennem. Man kan stille gryden i ovnen ved 165° og behøver da ikke at røre deri. Man kan svinse løg, paprika og kød sammen i en gryde, give det et opkog med de øvrige krydderier og vand og fylde det i en stegesko eller kokotte. Kålen lægges øverst, og fadet til-dækkes og stilles i ovnen 1-1 1/2 time. Fløden røres i lige efter, at fadet er taget ud af ovnen.

Amagergryde

1/2 kg svinebryst, 25 g smør/margarine, 4 gulerødder, 4 kartofler, 1 lille blomkål, 1/2 liter suppe, 1/2 tsk. salt, 1 tsk. dild, 250 g friske eller frosne ærter.

Brystet skæres i terninger, der brunes i fedtstof. Gulerods- og kartoffelskiver blandes med kødet. Suppe og krydderier røres sammen og hældes ved, til det når halvt op. Gryden dækkes med tungt tætsluttende låg og stilles over svag varme 45 min. Blomkålsbuketterne og ærterne tilsættes og koges med ca. 5 min.

Skipperkål

1/2 kg kartofler, ca. 1/2 kg hvidkål, 2-3 gulerødder, 1/2 kg magert svinebryst eller 3/4 kg svinebov, ca. 3/4 liter vand eller suppe, salt, 1/2 tsk. peber, 1/2 tsk. karry.

Kartoffelskiver, fintsnittet hvidkål, gulerodskiver og kødskiver lægges lagvis i en smurt gryde eller stegesko. Vand eller suppe og krydderier røres sammen og hældes over. Mængden af salt afhænger af suppe og kød. Bruger man tilpas saltet suppe og f.eks. letsaltet kød bruges minimalt af salt. Retten dækkes med låg og stilles ca. 1 1/2 time i ovn ved 185°.

Sprængt svinebov med bønner

1 1/4 kg svinebov, 1 dl salt, 500 g hvide, tørrede bønner, 1 1/4 liter kogt, koldt vand, 1 tsk. basilikum, 1 løg, 1 fed hvidløg, 5 tomater, 3 spsk. hakket persille.

Kødet skylles, tørres og gnides med salt på alle sider. Bovstykket lægges i et fad på et tyndt lag salt og drysses med resten. Opbevares i køleskab. Den lage, der danner sig, øses med mellemrum over kødet, der vendes af og til. Bønnerne skylles og overhældes med kogt, koldt vand og står tildækket et døgn i køleskab. Næste dag bringes bønner og nyt vand i kog, tilsat basilikum, løgringen og knust hvidløg. Tomaterne skoldes, flås og tilsættes. Kødstykket skylles og lægges i gryden til bønnerne. Alt koges sammen under låg ved svag varme 1 1/2 time. Kogende vand spædes i, hvis retten er ved at koge tør. Kødstykket tages op. Bønnerne koges videre til stuvningen begynder at blive jævn, og bønnerne møre. Kødet skæres i skiver, der lægges i ildfast fad og dryppes med lidt af bønnesuppen. Lige før serveringen stilles fadet i ovnen, utildækket, 15 min. ved 200°, til kødet er varmt. Bønnerne smages til, evt. med salt, drysses med persille og serveres til.

Sprængt svinekam med grønsager

1 kg svinekam uden spæk, 5 spsk. salt, evt. 1 tsk. sukker, 3/4 kg grønsager, 1/2 kg kartofler, 100 g smør eller 1/2 liter cumberlandsauce, evt. skysauce tilsat 1 dl rødvin, se side 24, 27.

Salt, evt. blandet med sukker gnides ind i kødet på alle sider. Kødet lægges på et fint lag salt i et fad. Resten af saltet drysses over. I løbet af kort tid dannes lidt lage, hvori kødet vendes med mellemrum, ligesom den dannede lage øses over. Kødet dækkes til og stilles i køleskab 1-2 døgn. Kødet tørres, dækkes med kogende vand og koges sagte 1 time. Man slukker og lader kødet mørne videre endnu 20 min. under låg. Efter endnu et opkog vil det være mørt. Kødet skæres i skiver og anrettes med kogte grønsager, f.eks. blomkål og bønner eller gulerødder og ærter eller broccoli og asparges. Smørret røres med lidt af grønsagsvandet og serveres til. Skal retten mætte meget, serveres foruden grønsager, hvide kartofler og evt. brun skysauce, der kan smages til med rødvin eller madeira.

Sprængt svinekam

kan også serveres med stuvet spinat og karotter eller halve tomater med frossen fløde-peberrod.

Letsaltet, stribet flæsk

Svinebryst torsaltes som svinekam, med 50 g salt + 1 tsk. sukker pr. kilo eller lagesaltes (150 g salt + 2 spsk. sukker pr. liter vand) i ca. 2 døgn. Kogetid: 1 1/4-1 1/2 time. Kødet kan serveres varmt eller koldt med kartoffelsalat, smagt til med sennep, stuvet hvidkål, grønerter og gulerødder eller grønlangkål og evt. brunede kartofler.

Kogt, fersk bov med dildsauce

Ca. 1 kg svinebov dækkes med kogende vand, tilsat 1 bouillon-terning og 1/4 tsk. salt. Kogetid: ca. 1 time. Af suppen laves dildsauce, se side 25, der serveres til kødskiverne sammen med kogte kartofler, drysset med dild.

Kogt bov med karrysauce

Ca. 1 kg svinebov koges som ovenfor. Bovstykket kan også let-sprænges, se sprængt svinekam side 82. Kødet koges da i vand uden salt, Kødet skæres i skiver og anrettes med løse ris, se side 122 og karrysauce, side 26.

Kogt bov med tomatsauce

Ca. 1 kg svinebov koges fersk som ovenfor eller sprænges og koges som svinekam, se side 82. Kødet skæres i skiver, der anrettes med kogt pasta og tomatsauce, side 28.

Kogt bov med frikassésauce som kalvefrikassé, side 97

Røget bovsnitte

Kødstykket dækkes med kogende vand, koges sagte 45 min. og står under låg 15-20 min. uden direkte varme. Kødstykkerne skæres i skiver og serveres som hamburgerryg, se side 75 eller som sprængt svinekam, se side 82. Skiver af bovsnitte kan ristes som bacon.

Griseskanke

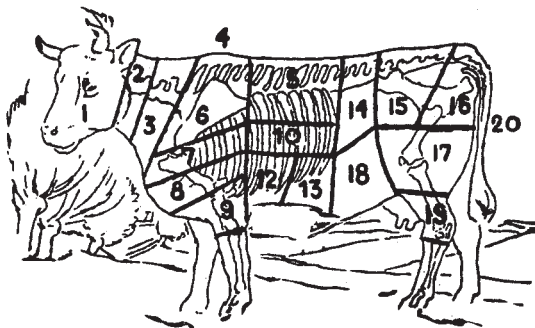
Griseskanke dækkes med kogende vand og koges ca. 2 timer. Suppen kan bruges til gule ærter, grønkålssuppe, hvidkålssuppe, tomatssuppe m.m. og kødet serveres til.

Rygben og grisehale

Rygben og haleben koges ca. 1 1/2 time. Suppen kan tillaves som skankesuppe, se ovenfor. Benene serveres til med rugbrød og sennep. Benene kan letsaltes, før kogningen.

Oksekød

Oksens partering
og anvendelse



- 1. Hoved:**
jævnede supper, hachis
- 2. Hals:**
jævnede supper, gullasch, fars
- 3. Mellemkødt:**
suppe, gullasch, hakket kød
sammenkogte retter
- 4. Tykkam:**
suppe, sammenkogte retter
benløse fugle, gullasch,
hakket kød, bankekød, rullesteg
- 5. Højreb, tyndsteg:**
steg, filet, bøf, entrecôte,
benene til suppe,
et helt oksehøjreb vejer ca. 12 kg
og giver ca. 4 kg filet
- 6. Tyndbov:**
suppe, sammenkogte retter,
gullasch, hakkebøf, fars
- 7. Mellembov:**
som tyndbov

8. **Marvpibebøv:**
suppe, sammenkogte retter, gullasch, hakkebøf, fars
9. **Forskank:**
suppe, hachis
10. **Tværreb:**
suppe, egnet til saltning, godt til pålæg både ferskt og sprængt
11. **Spidsbryst:**
suppe, egnet til saltning, godt til pålæg både ferskt og sprængt
12. **Tykbryst:**
suppe, egnet til saltning, godt til pålæg både ferskt og sprængt
13. **Mellembryst:**
suppe, egnet til saltning, godt til pålæg både ferskt og sprængt
14. **Mørbradstykket:**
mørbradsteg, tyndsteg, T-bonesteg, bøf à la mode. Den fraskårne filet og mørbrad: helstegt eller skåret i skiver til engelsk eller fransk bøf, tournedos
15. **Tyksteg:**
Culottesteg eller oksetrekant, steg, roastbeef, udskåret mørbrad helstegt eller skåret i skiver til bøf, tournedos m.m.
16. **Halestykke:**
suppe, steg, benløse fugle
17. **Inderlår:**
steg, bøf, roastbeef, bøf Stroganoff, gullasch, bankekød, benløse fugle
Yderlår med lårtinge:
saltet og koges til pålæg, bøf Stroganoff, gullasch
Muskel og klump:
bankekød, hakkebøf, fars
18. **Slag:**
rullepølse
19. **Bagskank:**
suppe, hachis, osso buco
20. **Hale:**
suppe, ragout

Oksesteg

Til 8 personer beregnes:

Ca. 2 1/2 kg tyksteg, tyndsteg eller halestykke med ben, salt, peber evt. hvidløg.

Man steger ca. 40 min. pr. kg, hvis stegen skal være rød og ca. 60 min. pr. kg, hvis stegen skal være gennemstegt.

Oksekødet skal være modnet for at blive mørt. Man kan evt. eftermodne kødet i køleskab nogle dage. Stegningen i ovn sker i to faser. Bruning og den egentlige stegning. Man begynder med at brune kødet. Derved lukkes porerne i kødet og man får en saftig steg. Kødet sættes i en forvarmet ovn ved 225 - 250° i ca. 15 min., hvorefter varmen dæmpes til 165°. Efter bruningen krydres kødet, lægges på risten over bradepanden med krølfedt op. Bradepanden fyldes med 3/4 liter kogende vand. Hvis stegen ikke er pænt brun, når den er færdig, kan man evt. efterbrune ved 225-250°, indtil krølfedt er gyldent og sprødt. Stegetiden afhænger af stegens størrelse (tykkelse) og om kødet ønskes rødt eller gennemstegt. Vil man have kødet rødt - skal sluttemperaturen være 60°, vil man have kødet rosa (medium) - skal sluttemperaturen være 62, mens den for svagt rosa skal være 68 og for gennemstegt 70°. Husk at tempera-

turen i det indre af kødstykket stiger ca. 5°, efter at kødet er taget ud af ovnen. Lad stegen hvile utildækket i 15-20 min., inden stegen skæres for.

Saucen laves særskilt af suppe eller bouillonterninger opløst i vand. Skyen fra bradepanden hældes i til sidst.

Oksesteg serveres med brun skysauce, bearnaisesauce, champignonsauce, olivensauce eller madeirasky, se side 26. Franske og hvide kartofler, samt grønsager serveres til. Peberrodssalat, pickles, glaserede løg eller kastanier som garniture.

Roast beef

Overhængt, rødstegt filet, mørbrad eller inderlår.

Helstegt filet eller mørbrad

Til 4 personer beregnes 3/4-1 kg.

Kødet skal være mørt som smør og give efter for fingertryk.

Ovnstegt: Kødstykket brunes hurtigt i smør eller olie på pande eller i gryde på alle sider og vendes med to skeer. Kødstykket lægges på smurt folie, der lukkes tæt, og stilles på ovenristen over bradepanden i forvarmet ovn ved 200°. Stegetid: 30-40 min. afhængigt af, om kødet skal være rødt eller gennemstegt. Fedtstoffet fra bruningen koges af med bouillon og jævnes eller koges ind til sauce. Stegetiden er den samme for større stykker.

Grydestegt: Kødstykket brunes hurtigt på alle sider i smør/margarine. Varmen dæmpes. Stegen vendes hvert femte minut. Stegetid 15 min. for rødstegt, 25-30 min. for helstegt.

Oksefilet eller mørbrad serveres med samme tilbehør som oksesteg.

Indbagt mørbrad eller oksefilet

3/4 kg oksefilet eller mørbrad, 50 g olie/smør/margarine, salt, peber, 250 g hakket flæske- og kalvesmåkød, 250 g champignoner, 1 æg, salt, peber, 1 lille hakket løg, 2 spsk. fløde, 1 pakke frossen butterdej (ca. 425 g).

Tilbehør: grønsager eller grøn salat.

Kødet afpudses, brunes i fedtstof på alle sider. Drysses med salt, peber og afkøles. Det hakkede kød, æg, salt, peber, løg og fløde røres til fars. Den optøede butterdej lægges taglagt. Sammenføjningerne pensles med koldt vand og dejen rulles ud til en plade. Farsen lægges på 3/4 del af pladen. De hakkede champignoner lægges på farsen. Kødstykket anbringes midt på. Dejanten pensles med lidt

sammenpisket æg. Kødet pakkes ind. Lægges med dejsammenføjningen nedad på en smurt plade eller i et smurt, ildfast fad. Pensles med sammenpisket æg. Bages ved 200° ca. 40 min. Serveres med grønsager eller en grøn salat. Kan også serveres med små, kogte kartofler, der er vendt i smør og hakket persille, og dertil en cumberlandsauce.

Entrecote eller højrebskotelet og T-bonesteg

Kødstykket pensles med smør og olie, lægges på smurt ovnrist over bradepanden og stilles i forvarmet ovn ved 200°.

Steketid, når kødkiven er ca. 5 cm tyk: 20 min. til rødstegt og 30-35 min. for gennemstegt. Tykkere kødkiver steger længere.

Culotte- eller trekantsteg

Krølfedtet ridses og gnides med salt og peber, evt. med hvidløg. Lægges på smurt ovnrist over bradepanden. Brunnes ved 225° i 10-15 min. Steges videre ved 160° i ca. 30-45 min. alt efter tykkelsen.

Cuvette

Grydesteges cuvetten bliver den meget mør og lækker. Fedtstoffet varmes i en tykbundet gryde. Cuvetten brunnes hurtigt på alle sider. Lidt bouillon og krydderier tilsættes. Varmen dæmpes, og cuvetten steges ca. 1 1/4-1 1/2 time under låg, til kødet er næsten gennemstegt. Lad kødet hvile tildækket 10-15 min. før det skæres for.

Saucen laves af stegesky, bouillon, fløde jævnet med mel eller lidt majsstivelse evt. tilsat lidt kulør.

Okseinderlår

der er overhængt og meget mørt kan brunnes og ombindes med papirtynde spækskiver, hvorefter det kan steges, indpakket i folie i ovn ved 175° eller i gryde 45-55 min. I gryde vendes stegen midt i stegetiden. Sauce og tilbehør som til oksesteg.

Engelsk bøf

3/4 oksefilet eller mørbrad, 75 g smør/margarine, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. peber; 4-6 store løg, 75 g smør/margarine, 1/2 tsk. salt.

Løgene steges først på en pande for sig og holdes varme. Mørt, overhængt oksekød skæres i 4 tykke skiver. Skiverne bankes let med en knyttet hånd. Smørret brunnes og bøfferne steges hurtigt 2-3 min. på

hver side over stærk varme. Når den ene side er stegt og brun, vendes bøffen og salt og peber drysses på. Bøfferne serveres straks på et varmt fad og dækkes med løgringe. Panden koges af til skysauce.

Fransk bøf

4 bøffer som ovenfor; 75 g smør/margarine, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. peber. Pynt: 100 g smør, 2 spsk. hakket persille, 4 citronskiver.

100 g smør røres blødt med hakket persille, trilles med våde smørskeer i 4 ruller eller kugler, der lægges i isvand og senere i køleskabet. Bøfferne steges som ovenfor og anrettes med koldt persillesmør på en citronskive.

Tournedos

Tykket skiver af oksemørbradens spidse ende smørsteges eller grillsteges og serveres med kogte grønsager og skysauce tilsat citronsaft.

★ Bøf à la mode

★ *1 1/2 kg tyksteg eller 3/4-1 kg mørt inderlår, 2 dl rødvin, 8 små*
★ *løg, 250 g ituskårne gulerødder eller karotter, 1 stort løg, 2*
★ *hele nelliker, 1 laurbærblad, 50 g olie/smør/margarine, 4 skiver bacon eller spæk, 1/2 tsk. allehånde, 1/4 tsk. peber, 1/2 tsk. timian, 1/4 liter suppe, 2-3 spsk. hvedemel, kulør.*

Kødstykket marineres 1 døgn i rødvin tilsat små, pillede løg, karotter og et stort løg, hvori stikkes hele nelliker og laurbærblade. Kødstykket tages op, tørres og brunes hurtigt i fedtstof på alle sider. Det lægges i en stegeso, et ildfast fad eller i gryde. Bacon eller spækskiver vendes i en blanding af allehånde, peber og timian og lægges på kødet. Løg og gulerødder lægges rundt om. Marinaden koges med suppen og hældes ved. Tungt, tætsluttende låg lægges over. Retten stilles i ovn ved 165° eller over ganske svag varme, tyksteg i 1 1/2 time, inderlår 3/4 time. Kødet tages op, skæres ud og lægges på fad med løg og karotter rundt om. Skyen koges hurtigt ind over stærk varme, jævnes og smages til. Kulør kan tilsættes. Kartoffelmos og grøn salat serveres til.

Bøf Stroganoff

750 g oksefilet, mørbrad eller inderlår, 2 skiver bacon, 50 g olie/smør/margarine, 1 finthakket løg, 1 tsk. paprika, 250 g champignoner, 1/4 liter suppe, 2 spsk. hvedemel, 1 dl tomatpuré, 3-4 tomater, 1 dl creme fraiche, salt.

Skært kød og bacon skæres i tykke strimler, der ristes i fedtstof, til det er gyldent, Hakket løg ristes med til sidst. Gryden tages fra varmen. Paprika tilsættes. Gryden varmes igen. Rensede champignon-er deles, hvis de er store og blandes i under omrøring. Når svampene falder sammen, hældes suppe, meljævning og tomatpuré i. Modne tomater skoldes, flås, deles og udkernes. De lægges i gryden. Retten steger ganske sagte under låg 15 min., hvis man ofrer filet eller mørbrad, men ca. 1 time, hvis retten er lavet af inderlår. Skyen koges op, fløden dryppes i. Retten smages til og serveres med kartoffelmos. Bøf Stroganoff kan mørne i ovn ved 165° under låg. Der kan lægges strimler af bacon øverst. Man kan lige før serveringen drysse nyristede champignoner over, men der skal champignoner i fra begyndelsen for at give smag.

Bankekød

750 g okseinderlår: -yderlår eller klump, 75 g olie/smør/margarine, 2 grofthakkede løg, 2 spsk. hvedemel, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. peber, 1/2 liter suppe, 1 laurbærblad, 5 stk. hel, sort peber.

Kødet skæres i tynde skiver, der bankes flade. Løg og fedtstof ristes sammen et øjeblik. Kødskiverne vendes i krydret mel og brunes med løgene. Suppe hældes over. Laurbærblad og peberkorn tilsættes. Kødet steges sagte under låg ca. 1 time. Skyen smages til, jævnes og farves med kulør. Kartoffelmos serveres til.

Gullasch

750 g okseklump eller inderlår, 50 g olie/smør/margarine, 2 løg, evt. 1/2 fed hvidløg, 1 tsk. paprika, evt. 2 gulerødder, 1/2 liter suppe, 1/2 dl tomatpuré, evt. salt, kulør og meljævning.

Skært, mørt oksekød skæres i store terninger og brunes. Tages op af fedtstoffet, hvorefter løg, gulerødder og evt. knust hvidløg svitses. Gryden tages fra varmen. Paprika røres i, hvorefter kød, løg og gulerødder kommer i. Tomatpuré, salt og bouillon tilsættes. Steges 3/4 - 1 time. Farves med kulør, jævnes og smages til. Velpisket kartoffelmos serveres til. Retten kan drysses med hakket persille, paprika eller hakket peber.

Pilaff

8 skiver bacon, 50 g smør/margarine, 3-4 løg, 350-500 g skært oksekød, rå, kogt eller stegt, 300 g pasta, 1/2 liter vand eller suppe, salt, 1 dl tomatpuré, 1/2 tsk. karry, 50 g revet ost, persille.

Baconskiverne klippes i strimler og afsmeltes i fedtstof. Hakkede løg svitses gyldne heri. Kødet skæres i små firkanter og tilsættes. Når kødet er lysebrunt, hældes suppe, krydderier og tomatpuré over. Råt kød steger under låg 1 time. Pastaen kommes i. Retten mørner videre endnu 15 min. Bruger man kogt eller stegt kød, kan pasta tilsættes, når kødet er gyldent, og retten er færdig på 15 min. Ost og hakket persille serveres til.

★ Skipperlabskovs

★ *3/4 kg skært oksekød, 3/4 - 1 kg melede kartofler, 2-3 løg, 1/2 liter vand eller suppe, salt, 1/4 tsk. peber, 2 laurbærblade, 75 g smør.*

Kødet skæres i 1 1/2 cm tykke strimler. Kartofflerne skrælles og deles på langs og tværs. Løgene pilles og snittes. Kødstykkerne dækkes med kogende vand eller suppe, tilsat krydderier og koges sagte under låg ca. 1 time. Kartoffler og løg tilsættes. Retten koges 20 min. under låg, til kartoflerne er moset ud og har jævnet retten. Serveres med koldt smør, hakket purløg og evt. syltede rødbeder.

Helstegt oksebryst

Kødstykket brunes i smurt bradepande 15 min. ved 250°, 1 liter kogende vand, tilsat 2 bouillonterninger og salt hældes over. Stegetid: 1 time ved 165°. Skiver af gulerod, kartofler og løg lægges omkring kødet. Stegetid: endnu 1 time. Sky og urter holdes varmt, mens oksebrystet drysses med salt og ristes sprødt i 15 min. ved 250°, eller under grill et øjeblik.

Kogt oksekød med løg og paprikasauce

1 - 1 1/2 kg oksebryst, -bov eller tykkam, 1 liter vand, 1 bouillonterning, 1/4 tsk. salt, 1/2 kg små løg, 3/4 kartofler, 1/2 liter paprikasauce, se side 27.

Kødet skylles og dækkes med kogende vand, tilsat bouillonterning og salt. Kogetid: 1 - 1 1/2 time. Oksebryst ca. 2 1/2 time. Løgene skoldes, pilles og koges med de sidste 10 min. Suppen bruges til paprikasauce, der legeres med piskefløde. Løgene varmes i saucen. Kødet skæres i skiver, der maskeres med løg og lidt af saucen. Resten af saucen, kartofler, drysset med fennikel eller rosmarin serveres til.

Kogt oksekød med picklessauce

Ca. 1 1/2 kg oksebryst, bov eller tykkam koges som ovenfor. Kødet skæres i skiver og anrettes med kogte, grønne bønner og hvide kar-

tofler. En lys sauce laves af halvt suppe og halvt mælk. Den smages til med sennep, og sennepspickles varmes i saucen lige før serveringen.

Kogt oksekød med champignonsauce

Kødet koges som ovenfor og serveres med kogte kartofler og lys champignonsauce, se side 25.

Oksebryst med spidskål

1 1/2 kg ferskt eller letsprængt oksebryst, 1 1/2 liter vand, 2 laurbærblade, 5 peberkorn, 1-2 spidskål, 50 g smør/margarine, 1 dl fløde, meljævning.

Ferskt oksebryst gnides med en blanding af 100 g salt og 1 tsk. sukker, dækkes med et klæde og står i køleskab et døgn, men vendes ofte i den lage, der danner sig. Kødet dækkes med kogende vand, tilsættes krydderier og koges sagte under låg ca. 2 - 2 1/2 time, til bene kan trækkes ud. Kødet tages op, dækkes til mod afkøling og står 15 min., før det skæres i passende skiver. Spidskålen deles i halve eller kvarte. Stokken og de yderste grove blade fjernes. Kålen lægges i den kogende suppe og koges ca. 10 min. Den afdryppes og snittes. Af 1/4 liter af suppen og fløde laves en lys, let jævnet sauce, der smages til. Kålen varmes i saucen.

Oksehaleragout

Ca. 2 kg oksehaler, 1 gulerod, 1 skive selleri, 1 porre, 1 persillerod, 100 g olie/smør/margarine, ca. 1 liter vand eller suppe, 2 laurbærblade, 1 tsk. timian, 1 knsp. cayennepeber, salt, ca. 50 g hvedemel, kulør, 1/2 dl madeira eller sherry.

Oksehalerne skæres fra hinanden i leddene. Urterne renses og snittes. Kødstykkerne brunes hurtigt i fedtstof og tages op. Urterne svitses derpå i fedtstoffet, til de er gyldne. Kødet lægges på urterne. Vand eller suppe, tilsat krydderierne hældes over og bringes i kog. Oksehalerne koges møre under låg over svag varme ca. 3 timer. De tages op. Kødet kan evt. pilles fra knoglerne. Skyen sies, jævnes, farves med kulør og smages til. Kødstykkerne varmes heri. Oksehaleragout serveres med kuvertbrød eller kartoffelmos.

Bagt, sursød ragout

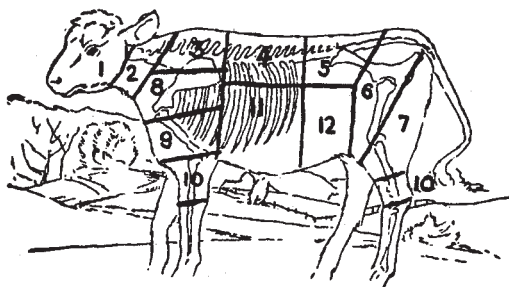
Skiver af kogt oksekød fra suppekogning lægges i smurt, ildfast fad. En rest suppe jævnes, farves med kulør og smages til med suk-

ker og eddike. Hakket asie eller agurk kan tilsættes. Kødet dækkes med saucen. Kartoffelmos, rørt med æg, lægges over som låg. Retten bages 1/2 time ved 225°.

Okseyderlår eller klump

som gullasch, bankekød, skipperlabskovs m.m.

Kalvekød



Kalvens partering
og anvendelse

- | | |
|---|---|
| 1. Hoved:
forloren skildpadde, suppe
kød i karry, kalvesylte | steg, frikandeau, kotelet, wiener-
schnittzel, forlorne kyllinger |
| 2. Hals (mellemskært):
frikassé, fars, suppe, kogt kød | 8. Tyndbov:
suppe, frikassé, kød i karry, fars |
| 3. Halskam, tykkam:
suppe, hakkekarbonader,
frikandeau, steg | 9. Marvpibebov:
forlorne kyllinger, suppe, frikassé,
kød i karry, fars |
| 4. Kamstykke:
steg, koteletter, filet
wienerchnittzel | 10. Skank:
suppe, osso buco,
forloren skildpadde |
| 5. Nyrestykke:
steg | 11. Spidsbryst:
suppe, kød i karry, frikassé
Tyndbryst:
farseret kalvebryst, rullepølse |
| 6. Mellemkølle, tyksteg:
steg, frikandeau, wienerchnittzel | 12. Slag:
farseret kalvebryst, rullepølse |
| 7. Skankekølle deles i
inderlår, yderlår, klump: | |

Kalvesteg

Til 4 personer beregnes

2 kg kalvekam, nyrestykke eller tyksteg.

Nyren bliver som regel siddende på stegen under stegningen. Ønsker man at skære nyren af, renses den og steges særskilt ca. 1/2 time.

Kødet kan gnides med et overskåret fed hvidløg eller marineres 3-6 timer i rødvin eller øl tilsat hvidløg eller almindeligt løg, gulerodsskiver, porreringe eller selleristykker, samt evt. rosmarin eller enebær. Marinaden øses af og til over kødet, der jævnlgt vendes deri. Kødet tørres og lægges med krølfedt op på den fedtsmurte ovnrist i bradepanden. Stegen stilles i kold ovn. Der hældes 1/2 liter kogende vand i bradepanden. Ovntemperaturen indstilles på 160°.

Stegetider med evt. bruning: Kam eller nyrestykke steges ca. 50 min. pr. kg. Tykstegen ca. 60 min. pr. kg. Når kødtemperaturen viser 70°, er stegen saftig og svagt lyserød.

1/2 time før stegetiden er slut, hældes fedt og sky af bradepanden. Stegen efterbrunes 15 min. til sidst ved 250° med ovndøren på klem. *Saucen* laves af skyen fra bradepanden, der jævnes og smages til. Kalvesteg serveres med grønsager, samt hvide og franske kartofler. Stuvet spinat og glaserede gulerødder er også udmærket. En marineret steg, se foran i afsnittet, kan stege med marinaden i bradepanden og dryppes dermed en gang eller to. Skyen jævnes til sauce.

Kalvefilet

Til 6-8 personer beregnes 1 1/4 - 1 1/2 kg.

Kødstykkerne kan snøres som en rullepølse, så det holder sig buttet og saftigt. Kødet brunes hurtigt på alle sider og lægges på et smurt folie, der pakkes omkring kødet. Pakken lægges på ovnrysten over bradepanden og stilles i forvarmet ovn ved 200° i 3/4 time. Foliepakken står uåbnet 1/4 time før udskæringen, så kødsaften får tid til at stivne i kødet. Tynde skiver kalvefilet kan garneres med franske eller kogte, smørvendte kartofler og 1-2 slags grønsager. Skysauce, evt. med champignoner eller oliven serveres til.

Kalveinderlår

Mørt kalveinderlår kan tilberedes som ovenfor. Stegetid i folie 1 1/2 time ved 175°.

Kalvekoteletter

4 tykke koteletter af kalvekam, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, 75 g smør/margarine.

Koteletterne skæres ud, så der er et ben i hver kotelet. De bankes let med en knyttet hånd, vendes i mel, blandet godt med krydderierne og brunes hurtigt på begge sider i smør eller margarine. De steges sagte ca. 3 min. på hver side. Koteletterne anrettes på et varmt fad med

smørvendte, persilledryssede kartofler og evt. grønsager. Smørsauce eller skysauce serveres til.

Wienerschnitzel

800 g kalvefilet eller inderlår, 1 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, 1 sammenpisket æg, 4 spsk. rasp, 75 g smør, 4-8 citronskiver, 4-8 ansjosfileter, kapers, revet peberrod, smørstegte kartoffelskiver.

Kødet skæres i store skiver. Kødsiverne bankes flade, vendes i krydret mel, dyppes i sammenpisket æg og vendes i rasp. De steges hurtigt i gyldent smør, ca. 3 min. på hver side og anrettes på et varmt fad, pyntes med citronskiver, ansjosfileter, revet peberrod og kapers. Brasede kartoffelskiver drysset med persille anrettes sammen med kødet. Brunet smør eller skysauce serveres til.

Kalvefilet Orloff, 6 personer

1 1/4 kg kalvefilet.

Fylde: 1 kg champignoner, 75 g olie/smør/margarine, 1 hakket løg, 1 skive hakket skinke, 1 revet gulerod, 1 skive revet selleri, 1 tsk. timian, 2 laurbærblade, 2-3 dl suppe eller vand, 4-5 spsk. hvedemel, 1/4 liter fløde, salt, hvid peber, 1/2 dl madeira.

Garniture: 8 tarteletter med champignoner, 8 tomater med fintsnittet blegselleri i olie-eddikemarinade, skysauce.

Kalvefilet brunes og steges i folie 1/2 time, se side 93. Den står i foliet mindst 1/4 time og skæres derpå i tynde skiver. Hakket løg, skinke og revne urter svitses i fedtstof, til det er gyldent, ikke brunt. Suppen hældes over. Timian og laurbærblade tilsættes. Alt koges 15 min. under låg. Suppen sies fra. 1/2 af de rengjorte champignoner hakkes groft, koges i den siede suppe, til de falder sammen, afbages med melet, spædes med fløde, koges jævnt og smages til. Kødsiverne lægges sammen igen med lidt stuvning. Overfladen af fileten stryges over med et tyndt lag og heri lægges skiver af rå champignoner. Stegen pakkes igen i foliet og stilles i ovn ved 250° 20 min. før serveringen. Resten af champignonerne blandes i resten af stuvningen, fyldes i tarteletterne, der stilles i ovnen sammen med stegen de sidste 6-8 minutter. Fintsnittet blegselleri marineres 1/2 time i olie-eddikemarinade og fyldes i udhulede tomater. Stegen stilles hel på serveringsfadet, garneres med tarteletterne, tomaterne, samt franske kartofler. Skysauce med madeirasmag serveres til.

Paprikaschnitzel, se Den hvide Frokostbog

Helstegt frikandeau

3/4 kg kalveinderlår eller halskam, 50 g smør/margarine, 4 tynde skiver ferskt spæk eller røget bacon, 1 løg i skiver, 1 snittet gulerod, 1/2 liter suppe, 2-3 laurbærblade, 2 hele nelliker, 1 dl fløde, meljævning, kulør, salt.

Mørt kalveinderlår brunes hurtigt på alle sider i fedtstof. I en smurt stegeso eller ildfast fad lægges løgskiver og skiver af gulerod. Kødstykket lægges herpå og dækkes med spækskiver. Kogende suppe, laurbærblad og nelliker tilsættes. Fadet dækkes med tætsluttende låg og stilles i ovn ved 165° i 1 1/2 time. Skyen hældes fra, koges ind med fløde, jævnes, farves med kulør og smages til. Imens stilles kødet utildækket i ovnen ved 250° 5-15 min. til overfladen er blank og glinsende. Kartoffelmos serveres til. Der kan lægges små karotter i fadet til stegen.

Små frikandeau

Kalveinderlår eller halskam skæres i tynde skiver, der spækkes med en strimmel spæk eller bacon og brunes i fedtstof. Der tilsættes suppe, der koges lidt ind, hvorefter kødet steger i skyen 1 time. Skyen jævnes med fløde og smages til. Franske kartofler eller kartoffelmos serveres til.

Benløse fugle

Tynde, udbankede skiver af kalveinderlår eller halskam rulles sammen om en strimmel ferskt eller røget spæk, brunes og steges i lidt sky ca. 1/2 time. Fuglene serveres i vildtsauce, se side 78. Brunede kartofler og halve æbler med gelé serveres til, men man kan variere med franske kartofler og æble-sellerisalat.

Forlorne kyllinger

Tynde skiver kalvekød rulles sammen om lidt persille, brunes og steges i lidt sky ca. 1/2 time. Skyen jævnes med fløde og meljævning. Kogte kartofler, agurkesalat og rabarberkompot serveres til.

Gordon bleu

Ca. 3/4 kg skært kalvekød, 4 skiver skinke, 4 skiver ost (emmental), salt, peber, 75 g smør/margarine.

Kødet skæres i fire store, tynde skiver. Bankes og smøres med sennep. Skinkeskiverne lægges om osten, hvorefter kødet foldes herom. Fæstnes med en kødpind. Steges på panden i ca. 25 min. Serveres med råstegte kartofler og grøn salat.

Sorte gryde

3/4 kg kalvefilet eller mørbrad, 75 g smør/margarine, 1 fint-hakket løg, 2 tsk. paprika, 1 spsk. hakket persille, 200 g champignoner, 4 tomater eller 1 dl tomatpuré, 2 dl piskefløde, salt.

Kødet skæres i små koteletter, der bankes let med en knyttet hånd. De brunes i smør på begge sider og lægges i jerngryde eller ildfast fad. Hakket løg ristes. Gryden tages fra varmen. Persille tilsættes og svitses igennem et par minutter. Champignonerne tilsættes og ristes, til de falder sammen. Flåede, delte, udkernede tomater eller tomatpuré og paprika røres i. Skyen koges ind, til sidst med fløde, smages til og hældes over koteletterne. Fad eller gryde dækkes med låg og stilles i forvarmet ovn 1/2 time ved 175°. Pommefrites og tomat salat serveres til.

Forårs-skank

1 1/2 kg kalveskank, hugget i stykker på 3 cm, 2 spsk. hvedemel, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 75 g smør/margarine, 1 1/2 liter vand, 2 bouillonterninger, 1 tsk. salt, 6 kartofler, 4 gulerødder, 1/2 skive selleri, ca. 375 g ærter.

Skankestykkerne tørres, vendes i mel, tilsat salt og peber og brunes i fedtstof. Vand, bouillonterninger og salt hældes over. Stegetid: under låg ca. 1 1/2 time. Rensede urter, skåret i aflange stykker lægges ved. Retten steger endnu 1/2 time, til urterne er møre og kødet falder fra benene. Ærterne koges med 5 min. Skyen smages til og kan evt. jævnes.

Osso buco

1 1/2 kg kalve- eller okseskank, 2 spsk. mel, salt, peber, 2 gulerødder, 1-2 løg, 1 skive selleri, evt. 1 fed hvidløg, 75 g smør/margarine eller 1/2 dl olie, 2 dl hvidvin eller æblemost, 2 dl bouillon, 1 dl tomatpuré, 1/2 tsk. basilikum, 1/2 tsk. merian, 1/2 tsk. rosmarin.

Tilbehør: Løse ris, pasta eller kartoffelmos.

Pynt: Hakket persille og reven citronskal.

Slagteren saver skanken i stykker på 4 cm. Klip nogle hak i kødhin-

den, så undgår man, at kødskiven krummer sig sammen under stegningen. Kødstykkerne vendes i melet tilsat krydderierne. Brunnes i fedtstof. Tages op. Urterne rives eller snittes og svitses i fedtstoffet. Skankestykkerne lægges på urterne. Tilsæt tomatpuré, vin og bouillon. Retten steges under låg 1 1/2 - 2 timer (okseskank ca. 2 1/2 time). Skal være så mørt, at kødet falder fra benet. Retten smages til. Serveres med ris, pasta eller kartoffelmos, samt hakket persille og revet citronskal.

Kalverullesteg

Udbenet kalvebryst kan dækkes med et tyndt lag fars og evt. spækstrimler, rulles, snøres og grydesteges eller koges ca. 2 timer. Kødet serveres med mørk eller lys sauce, kartofler og grønsager.



Kalvebryst



Kalvebryst koges ca. 2 timer, ferskt eller sprængt, se oksebryst med spidskål og kogt oksekød side 90 og 91.

Kalvehaleragout kan tilberedes som oksehaleragout side 91. Se også Den hvide Frokostbog.

Kalvehaler i karrysauce

50 g smør/margarine, 1-2 tsk. karry og 1 finthakket løg svitses sammen 2 min. 2 kg kalvehaler steges gyldne heri et par min. dækkes med suppe og steger sagte under låg 2 1/2 time. Skyen jævnes til sauce. Løse ris serveres til.

Kalvefrikassé

1 1/4 kg kalvebo eller -bryst, 1 - 1 1/2 liter vand, 2 tsk. salt, 1 blomkålshovede, 4 gulerødder, 385 bælgede grøenærter eller 1 kg ærter med bælg, 25 g smør/margarine, 3 spsk. hvedemel, 3 sk. hakket persille.

Kødet skylles grundigt i koldt vand, tørres og dækkes med kogende vand tilsat salt. Kødet koges sagte under låg ca. 1 1/2 time. I 1/2 liter af suppen koges blomkål og ituskårne gulerødder møre. Bælgede ærter koges med de sidste 5 min. Blomkålen anrettes hel sammen med det udskårne kød. Sauce jævnes og smages til. Hakket persille gives et opkog deri. Stuvningen hældes over kødet. Kartofler serveres til.

Kalv i asparges

Opskrift og fremgangsmåde som ovenfor, I stedet for forskellige urter bruges udelukkende asparges, ca. 1/2 kg ialt. Stuvningen legeres med 1-2 æggeblommer eller lidt piskefløde.. Kartofler eller flutes serveres til.

Forloren skildpadde, 8-10 personer

1/2 kalvehovede eller ca. 2 1/2 kg kalveskank, 1 kalvetunge, ca. 3 liter vand, 30 g salt, 1 suppevisk.

Sauce: 125 g smør/margarine, 1 gulerod, 1/4 selleri, 2 porrer, 1-2 løg, 1 bdt. persille, 2-3 liter kalvesuppe, 150 g mel, salt, 1/2 tsk. paprika, kulør, sherry.

Fyld: 3/4 kg kødfars, 3/4 kg fiskefars, ca. 50 g smør/margarine til stegning, 5-6 hårdkogte æg, 15-20 butterdejssnitter eller flutes.

Kalvehovedet renses omhyggeligt. Hovedet skylles i flere hold vand og lægges derefter i saltvand natten over. Næste dag koges hovedet 3-4 timer i friskt vand, tilsat suppevisk, peberkorn og salt. Tungen og kalveskanken koges ca. 2-2 1/2 time. Kødet pilles fra benene og lægges i let pres. Tungen flås og kødet skæres i terninger.

Sauce: De ituskårne urter brunes i fedtstof, overhældes med kalvesuppe og koges møre. Derefter sies skyen fra, jævnes til sauce, farves med kulør og smages til med vin og krydderier. Af farsen laves både boller og frikadeller, Kødterninger, fiske- og kødboller varmes i saucen. Skildpadden anrettes i halvdyb fad. Fiske- og kødfrikadeller drysses over. I kanten stilles æggebåde. Hvis man laver skildpadde til flere dage, bør man ikke blande mere sammen, end man spiser op hver dag. Serveres med flutes eller butterdejssnitter.

Lammekød

Partering af lam: Se partering af kalv side 92

Lammesteg

Til 8 personer beregnes:

ca. 3 kg lammeryg eller lammekølle.

Kødet gnides med salt, peber, og evt. hvidløg. Kødet lægges i et smurt ildfast fad og brunes i ovn ved 250° i ca. 15 min. – eller brunes i en gryde med fedtstof. Varmen i ovnen dæmpes til 175° og der steges videre. Stegetid lammeryg: ca. 1 time, lammekølle: ca. 1 1/4 - 1 1/2 time. Bruges stegetermometer, skal kødets centrumtemperatur være 65°-68°. Kødet tages ud af ovnen og hviler tildækket (alufolie og viskestykke), i 15 min. Overflødigt fedt fjernes fra skyen, som derefter jævnes og smages til. Stegen serveres med små pillekartofler, agurkesalat og myntegelé.

Lammekoteletter

8 lammekoteletter, ialt ca. 1 kg lammekam, 100 g smør eller margarine, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber.

Koteletterne skæres ud. Bankes let med en knyttet hånd og steges i brunet smør, ca. 3 min. på hver side. Krydderierne blandes og drysses over ved anretningen. Serveres med grønsager og brunet smør.

Lam i asparges

ca. 1 1/2 kg lammebov eller -bryst, ca. 1 1/2 liter vand eller suppe, salt, 1 suppevisk, ca. 1/2 kg Paradisoasparges.

Sauce: 25 g smør/margarine, 3 spsk. hvedemel., 3/4 liter suppe (aspargeslage og lammekødssuppe), 2 æggeblommer, 1/2 dl fløde.

Kødet dækkes med kogende vand eller suppe, tilsat salt, koges 10 min. under skumning. Suppevisken tilsættes. Kødet koges sagte under låg ca. 1 1/2 time, hviler 15 min. og skæres i passende skiver. Sauce bages sammen. Aspargessnitte varmes heri. Sauce legeres med æggeblommer og fløde og smages til. Kødskiverne dækkes med lidt af sauce. Resten serveres til. Serveres med pillede kartofler eller flûtes.

Lammekølle Provence (4 personer)

1 lammekølle, salt, peber, 35 g smør, 1 kg kartofler, 2 fed hvidløg (eller hvidløgssalt), 1 bundt persille, salt, peber, 4 dl suppe (hønsbouillon).

Lammekøllen gnides med salt og peber. Smørret fordeles på kødet. Et ildfast fad smøres med smør. Kartoflerne skrælles og skæres i skiver. Lægges taglagte i det smurte fad, drysset med persille, hvidløg, salt og peber. Boullonen hældes ved. Lammekøllen anbringes på kartoflerne med den flade side opad. Stilles i forvarmet ovn ved 230° i 25 min., derefter vendes køllen og steges videre ved 160° ca. 1 time, til den er mør. Fordamper boullonen under stegningen, så kartoflerne bliver for tørre, tilsættes der lidt mere bouillon. Lad stegen hvile 15 min., inden den skæres for. Serveres med agurkesalat.

★ Irish stew

★ *1 kg lammebov eller fårekød, ca. 1 1/2 liter vand, eller suppe, salt, 1 tsk. timian, 2 laurbærblade, 1 bdt. persille, 4 store løg,*
★ *1-2 kg melede kartofler.*

Kødet skæres fra benene i passende tykke skiver. Benene koges af i vand med salt eller suppe, tilsat krydderier. Løgene pilles og skæres i skiver. Kartofflerne skrælles og deles. I en smurt stegesko eller et ildfast fad lægges lagvis kød, kartofler og løg. Øverst og nederst lægges et lag kartofler. Suppen sies over, så indholdet knapt er dækket. Et tæt-sluttende låg lægges på. Fadet stilles i ovn ved 150° i ca. 1 1/2 time, til kartoflerne er udkogte, suppen suget op og kødet mørt. Hakket persille drysses på.

Hestekød

Hestekød serveres ofte som bøf med løg, se engelsk bøf side 87, eller som hakkebøf, se side 101.

Sursteg

3/4 kg hestemørbrad, filet eller inderlår, 6-8 skiver røget spæk, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, 1/4 tsk. allehånde, 1/8 tsk. nelliker, 50 g olie/smør/margarine, 1/2 liter vand eller suppe, 1 1/2 dl eddike, sukker, syltede små løg, syltet agurk eller asie, 3-4 spsk. hvedemel.

De tynde spækskiver vendes i en blanding af alle krydderierne og bindes fast omkring kødstykket. Kødet brunes hurtigt i fedtstof på alle sider. Resten af krydderierne drysses over. Suppe og eddike skænkes på. Kødet mørnes under låg over svag varme på ca. 45 min. Vendes en gang midt i stegetiden. Skyen tilsættes syltede løg og skiver af agurk eller strimler af asie. Den smages til sursød, jævnes og farves med kulør. Kødet skæres i skiver og serveres med kartofler.

Kaninkød

Kanin, stegt som kylling

1 kanin, 1 bdt. persille, 100 g olie/smør/margarine, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 1/4 liter vand, 1-2 dl piskefløde, kulør, 1 tsk. hvedemel.

Kaninen deles i passende stykker. Spækkes med persille. Kødstyk-

kerne brunes hurtigt i fedtstof. Krydderier og vand eller suppe hældes ved. Kødet steger sagte under låg ca. 45 min. Anrettes på et varmt fad. Skyen koges hurtigt ind med fløde, til den "skiller". Den smages til, farves med kulør og kan jævnes. Sauce serveres til kødet med hvide kartofler og agurkesalat.

Kanin, stegt som and

Kaninen parteres som ovenfor, brunes og steges med vand eller suppe ca. 45 min. 2 store æbler og 100 svesker steges med de sidste 15 min. Skyen jævnes med mel, udrørt i fløde eller mælk og smages til.

Kanin, kogt

Kaninen parteres, koges 45 min. i suppe eller letsaltet vand, tilsat en suppevisk og anrettes i asparges-, champignon- eller karrysauce. Kogt kanin kan også serveres som frikassé.

Retter af hakket kød

Hakkebøf

750-800 g hakket oksekød, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 100 g olie/smør/margarine, 4 løg, 1/4 liter suppe, kulør.

Løgene pilles, deles og snittes. De ristes gyldne i halvdelen af fedtstoffet under jævnlig omrøring. De holdes varme. Oksekødet deles i 8 dele og formes til bøffer. De vendes i mel, blandet med krydderierne. De brunes hurtigt på begge sider i fedtstof og steges sagte ca. 6 min. ialt og vendes ofte. De holdes varme, dækket med løgene. Panden koges af med suppe og skyen jævnes. Den farves med kulør, smages til og hældes uden om bøfferne eller serveret til.

Bøf Lindstrøm

Hakket oksekød som ovenfor æltes med 1 kogt, moset kartoffel, 75 g syltet rødbede, 2 spsk. brunede løg, 2 spsk. kapers og 1/4 tsk. engelsk sauce. Bøfferne formes og steges som ovenfor. De pyntes ved anretningen med skvier af rødbede og kapers. Brasede kartofler og skysauce serveres til.

★ Indianer bøf eller million bøf

- ★ *500 g hakket oksekød, 2 løg, 100 g olie/smør/margarine, 1/2 liter vand, 1 bouillonterning, salt, 1/2 dl tomatpuré, 225 g*
- ★ *pasta, 250 g frosne ærter.*

Oksekød og pillet, hakket løg svitses i fedtstof, til det er gyldent og sprødt. Der røres med en gaffel, så kødet ikke klumper sammen. Vand, bouillonterning, salt efter smag og tomatpuré tilsættes. Skyen bringes i kog. Pasta drysses i under omrøring. Koges ved svag varme i 10 min. Der røres af og til. De optøede grøntærter røres i og koges med de sidste par minutter.

★ Forloren hare

- ★ *250 g hakket oksekød, 250 g hakket svinekød, 2 dl rasp, 2 æg,*
- ★ *1-2 tsk. salt, 1 tsk. rosmarin, 1 dl mælk, 100 g røget spæk,*
- ★ *50 g smør/margarine.*
- Vildtsauce: 1 spsk. smør/margarine, 2 spsk. hvedemel, 1/4 li-*
- ter suppe, 1/4 liter mælk, kulør, 1/8 tsk. peber, ribssaft.*

Det hakkede kød blandes med rasp og æltes med sammenpiskede æg. Krydderier og mælk røres sammen og tilsættes. Farsen formes til en aflang pølse, der lægges i et ildfast, smurt fad og dækkes med tynde spækskiver. Haren brunes i ovnen i fadet i 15 min. ved 225°. Saucen bages sammen, farves med kulør og smages til. Den hældes omkring haren. Fadet dækkes med låg eller folie. Haren steges 25 min. ved 175°. Den serveres i fadet, med halve æbler med gelé og brunede kartofler. Kan også serveres med kogte kartofler og æblesellerisalat.

Gissau

250 g hakket oksekød, 2 løg, 100 g olie/smør/margarine, 1 persillerod, 1 gulerod, 1 skive selleri, 2 kopper snittet hvidkål, ca. 1 liter kogende vand, 1-2 bouillonterninger, salt, 1/2 tsk. paprika, 1/2 tsk. karry, 150 g pasta.

Kød og pillet, finthakket løg svitset i fedtstof 5 min. Urterne renses, rives og svitses med sammen med hvidkålen. Kogende vand, bouillonterninger og krydderier røres sammen og hældes over, så kød og urter er dækkede. Pastaen drysses i under omrøring. Når skyen koger, dækkes med låg og retten mørner over svag varme på ca. 15 min. Der røres af og til. Retten kan mørne i ovn ved 160° ca. 30 min.

Krebinetter eller hakkekarbonader

750 g hakket svinekød eller kalvekød, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber. Til panering: sammenpisket æg, rasp, 100 g olie/smør/margarine.

Kødet kan være en blanding af svine- og kalvekød, gerne middelfedt (20 g fedt/100 g), der giver en mere saftig og velsmagende krebinet/karbonade, end hvis der bruges mere magert kød. Farsen formes til 8 ovale/runde krebinetter/karbonader, Vendes i mel tilsat krydderier. Kødstykkerne kan med fordel paneres i æg og rasp, det drøjer på kødet og beskytter mod udtørring. Kødstykkerne brunes ved stærk varme i ca. 1 min. og videresteges ved svag varme i 5 min. Herefter vendes kødstykkerne, og de steges tilsvarende på den anden side. Retten serveres med brun sauce, hvide kartofler, grøn salat eller rødkål og rødbeder. Kan også serveres med stuede grøntsager eller gulerødder eller spinat.

Medisterpølse

1 kg svinekød af hals eller bov, 250 g spæk, 1/2 løg, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, evt. 1/4 tsk. allehånde og 1/4 tsk. nelliker, ca. 1/4 liter suppe, 2 1/2 m tarme.

Kød, spæk og løg males 2-4 gange gennem kødmaskinen. Krydderier og suppe røres sammen og æltes i kødet lidt ad gangen. Kødet æltes godt, så suppen opsuges, og farsen bliver tilpas fast. Der kan æltes ekstra suppe i, hvis det bliver nødvendigt. Farsen stoppes tæt i kødmaskinen, påsat det særlige pølsehorn, og males helt ud i tuden af pølsehornet, før tarmene trækkes på. Den glatte side af tarmene skal vende indad. De fyldes 3/4, og man må af og til prikke hul med en fin nål for at få evt. luftblærer ud. Pølserne skal koges eller steges samme dag. Kan nedfryses rå.

Medisterpølse, kogt

Pølserne prikkes med en gaffel, dækkes med kogende, letsaltet vand og koges sagte uden låg 8-10 min. Kogt medisterpølse serveres med stuede grøntsager.

Medisterpølse, røget

Tynde skiver bruges som pålæg. Pølsen kan smørrestes og serveres med grøntsager. Den kan lægges i kogende vand, der varmes til kogepunktet og står 10 min. Serveres med røræg, spinat eller andre grøntsager.

Medisterpølse, stegt

Pølserne prikkes og steges i letbrunet margarine eller smør over svag varme i ca. 10 min. på hver side. De vendes ofte. Pølserne kan også dækkes med kogende vand, stå heri under løg 10 min., afdampes og brunes på panden. Stegt medisterpølse serveres med rødkål, kogte kartofler og evt. brun sauce. Panden koges af med vand eller suppe til skysauce, der jævnes let. Stegt medisterpølse kan også serveres med stuede grønærter og gulerødder, grønlangkål, spinat og alle andre grønsager, samt hvide eller brune bønner.

Kødfars

250 g svinesmåkød, 250 g kalve- eller oksesmåkød, 1 løg, 30-45 g hvedemel eller 3/4 dl havregryn eller rasp, 1 helt æg eller 2 æggehvider, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, ca. 2 dl mælk, apollinaris eller urtevand.

Kødet hakkes 1-2 gange gennem kødmaskinen. Løg, mel eller gryn og rasp kan hakkes med eller blandes godt med det hakkede kød. Æg eller upiskede æggehvider æltes i. Krydderier og væske røres sammen og tilsættes lidt efter lidt. Farsen bliver bedre, jo mere den bliver rørt og har godt af at hvile en timestid i køleskabet, før den røres igen og anvendes. Rå fars skal koges eller steges samme dag den er rørt eller købt, da finthakket kød er letfordærligt. Rå fars kan fryses, se Den grønne Syltebog.

Frikadeller

500 g kødfars, 75 g olie/smør/margarine

Farsen skal være så fast, at rørefurerne bliver stående. Panden varmes. Fedtstoffet smeltes. En spiseske varmes heri. Farsen glattes op med skeen som en mur, frikadellerne stikkes ud med den varme ske og lægges i det gyldne fedtstof. Når alle frikadelleren er formede, brunes de hurtigt ved stærk varme på begge sider og steges videre for svag varme ca. 5 min. på hver side. Hvis farsen koger i stedet for at stege, har panden og fedtstoffet ikke været tilstrækkeligt varm. Hvis kødet er meget frisk, og farsen nyrørt, opsuges væsken ikke i kødet. Den trænger ud i fedtstoffet og bevirker, at frikadellerne ikke bliver gyldne og sprøde. Til frikadeller serveres hvide kartofler, brun sauce eller smør, samt agurker, asier og lignende. Kan også serveres med rødkål, kogte eller stuede grønsager.

Kødrand

500 g kødfars, 25 g olie/smør/margarine.

Fars til kødrand skal være lidt mere lind, end fars, der skal steges.

Randformen smøres med smeltet fedtstof. Farsen fyldes i. Randformen dunkes let mod bordet, så farsen falder sammen. Stilles i vand på stegepanden og dækkes med et låg, der er lidt større end formen, men mindre end panden. Således drypper vandet ned i panden igen, og den koger ikke tør. Randen koges 50 min., vendes ud på et varmt fad og serveres, fyldt med kogte eller stuvede grønsager. Randen kan også koges i vandbad i ovnen 3/4-1 time ved 175°.

Farserede løg, porrer og selleri, se side 41, 43 og 44

Fars i fad

I et ildfast, smurt fad lægges lagvis fars og møre eller halvkogte grønsager: blomkålsbuketter, gulerødder og ærter, porrer, ringe eller rosenkål, rå champignoner, tomatkiver, peberringe m.m. Fars øverst og nederst. Bagetid 1 time ved 175°.

Hamburgers, se Den hvide Frokostbog

Boller i selleri

500 g kødfars, 1 selleri, ca. 1 liter vand, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 50 g smør/margarine, 4-5 spsk. hvedemel.

Vand og krydderier bringes i kog. En spiseske varmes heri. Bollerne stikkes ud med skeen og sættes af i vandet, der holdes på knebent kog. Når alle bollerne er formede, koges de sagte 6-8 min. og tages op. Sellerien skrælles, deles og skæres i terninger, der koges i lagen 8-10 min., til de er møre. Lagen jævnes med meljævning og fedtstoffet tilsættes. Bollerne varmes deri. Retten smages til, pyntes evt. med hakket persille, og serveres med brød eller kogte kartofler.

Fyldt hvidkål, gammeldags

De yderste blade af et helt hvidkålshoved fjernes. Et låg skæres af, og kålen hules ud, fyldes med fars og dækkes med låget, der surres fast med en bomuldstråd. Kålhovedet anbringes i en stor gryde, dækkes med kogende, letsaltet vand og koges sagte under låg 2-3 timer ved svag varme. Af suppen laves en lys afbagning til sauce, der smages til med muskat. Serveres med kartofler eller groft rugbrød.

Kåldolmer (kålrouletter)

Hvidkålsbladene løsnes og forkoges. Bladene lægges sammen to og to. En skefuld fars lægges på. Bladene foldes ind mod midten, og dolmen rulles sammen. Den holdes lukket med en kødpind eller med bomuldsgarn. Kåldolmer eller kålrouletter kan koges i det vand, hvori bladene blev skoldet, ca. 45 min. De afdrypes et øjeblik og serveres varme med muskatsauce af kogevandet.

Brunede kåldolmer (kålrouletter)

Kåldolmerne brunes i smør/margarine. 1-2 dl af det kålvand, hvori bladene blev skoldet, tilsættes. Dolmerne mørner under låg ved svag varme ca. 45 min.

Brunkål, se side 38

Svenske köttbullar

250 g flæskesmåkød, 250 g oksesmåkød, ca. 3 dl. apollinaris, 1 1/2 dl rasp, 1 helt æg, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. allehånde, 75 g olie/smør/margarine, 1 hakket løg, 1/2 liter suppe, 3/4 spsk. hvedemel.

Kødet males gennem kødmaskinen. Apollinaris og rasp hældes sammen og røres i farsen, der krydres og røres godt med ægget. Hakket løg ristes gyldent i fedtstof og blandes i farsen, der skal være så fast, at den kan trille i valnøddestore boller. De brunes hurtigt og dækkes med bouillon eller fløde, hvori bollerne koges sagte 5 min. Retten smages til, jævnes og farves evt. med kulør. Kartofler eller brød og salat serveres til.

Æble-pølser

8-10 bayerske pølser, 75 g olie/smør/margarine, evt. snittet løg, 6 store æbler.

Pølser og løg brunes hurtigt i fedtstof. Æblesnitter uden kernehus lægges ved. Panden dækkes med låg. Alt mørnes over svag varme ca. 10 min. Låget fjernes og retten smages til. Evt. lidt sukker kan drysses på æblerne. Serveres med sennep og groft rugbrød.

Svensk pølseret (pølsegryde)

2-3 snittede løg, 75 g olie/smør/margarine, 3/4 kg kartofler, ca. 4 dl suppe, 1 dl tomatpuré, 10-12 bayerske pølser, salt, purløg.

Løgringe ristes gyldne i fedtstof. Skrællede ituskårne kartofler tilsættes. Suppe og tomatpuré hældes over. Kartoflerne mørnes under låg over svag varme ca. 15 min. Tykke skiver af pølser blandes i og varmes igennem. Retten smages til med salt og drysses med purløg.

Hachis

500 g kogt eller stegt kød.

Sauce: 50 g olie/smør/margarine, 4-5 spsk. hvedemel, 3-4 dl suppe, 1/2 dl eddike, 1-2 spsk. sukker, hakket syltet agurk eller asie, kulør, evt. 1/2 dl sherry eller madeira.

Tilbehør: brunede kartofler.

Kødet hakkes groft. Sauce**n** bages sammen, smages til med eddike, sukker og tilsættes hakket sursødt og kulør. Kødet varmes deri. Stuvningen kan også smages til med vin.

Pasta-sauce

3 spsk. olie, 1 fed hvidløg, 1 løg, 2 spsk. hakket persille, 350 g hakket oksekød, 1 revet gulerod, 2 stilke fintsnittet bleg-selleri eller 1/4 revet selleri, 2 dl tomatpuré, 2 dl bouillon, 1/2 tsk. salt, 1/4-1/2 tsk. paprika.

Et pillet fed hvidløg svitses i den varme olie, tages op og kasseres. Et pillet, hakket løg og hakket persille brunes derpå i olien. Oksekødet tilsættes og svitses lysebrunt. Revet gulerod og selleri svitses med endnu 5 min. Tomatpuré, bouillon og krydderier tilsættes. Det hele koges ca. 15 min. under låg.

Moussaka

*3 små auberginer, 2 tsk. salt, 1/2 dl olie.
Kødsauce: 50 g baconterninger, 1 fed hvidløg, 1 løg, 1 revet gulerod, 1 spsk. olie, 1/2 kg. hak. lamme- eller oksekød, 1 dl tomatpuré, 1 spsk. rødvin, 1/2 tsk. merian, 1/4 tsk. basilikum, 1/4 tsk. muskat, 1 spsk. hak. persille. Gratinsauce: 2 spsk. smør/margarine, 2 spsk. mel, 3 1/2 dl mælk, salt, 1 æg.*

Auberginerne skæres i tynde skiver, drysses med salt og står 10 min. De tørres, ristes i olie, og halvdelen lægges i et smurt, ovnfast fad. Kødsauce**n** tilberedes som beskrevet under pasta-sauce, men koges kun et par min. Kødsauce**n** lægges i fadet og dækkes med aubergineskiver. Gratinsauce**n** bages op og lieres med ægget. Sauce**n** hældes over retten. Bages ca. 45 min. i forvarmet ovn ved 175°. Man kan lægge tynde osteskiver øverst de sidste 10 min.

Fjerkræ

Rensning af fjerkræ: Fuglen skoldes, plukkes og svides over en gasflamme eller spritflamme, så de sidste fine dun forsvinder. Hovedet fjernes. Halsen skæres af, så struben og kroen kan trækkes ud. Der skæres et snit over tarmåbningen, og indvoldene trækkes forsigtigt ud, så der ikke går hul på galdeblæren. Galden giver kødet en bitter smag. Hvis fjerkræet skal spises med et samme, skylles det godt og tørres. Kråsen rides halvt igennem. Den grove hinde trækkes af. Hjertet befries for årestammer, og leveren for galdeblærer. Indmaden skylles og tørres.

Fjerkræ, der skal nedfryses, renses meget omhyggeligt som ovenfor og pakkes ind, se Den grønne Syltebog.

Tarmfedtet pilles af og smeltes. Ande- og gåsefedt må smeltes af med samme vægt svinefedt, hvis det skal blive smørefast, se afsmeltning af fedt i Den hvide Frokostbog. Hønefedtet koges i vand eller på hønsekødssuppen, skummes fra, når væsken er kold og bruges til afbagning af sauce, suppe og til suppeboller.

HUSK! Fjerkræ skal gennemsteges/koges, så alle skadelige bakterier dræbes.

Et kødtermometer, anbragt i lårets tykke del ind mod brystet, skal vise 75°. Kød-saften skal være klar, hvis man stikker i kødet, og lårbenet skal være let at løsne. Frosset fjerkræ optøes i uåbnet emballage på et fad i køleskab, så det ikke drypper på andre madvarer.

Langsom optøning giver en bedre smag, mørhed og saftighed.

Sprængt fjerkræ

Man letsprænger and, gås og duer enten med tørt salt eller i lage, se Den grønne Syltebog. Fjerkræet skylles, dækkes med kogende vand uden salt, evt. med en suppevisk og koges mørt. Kødet serveres med grønsager og rørt smør, evt. frosset flødepeberrod eller med stuede grønsager. And og gås kan også koges til gule ærter.

★ Andesteg

★ *1 and, 2 1/2 - 3 kg, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 1/2 tsk. sukker, 250 g æbler, 100 g svesker.*

★ Den rensede and drysses indvendig med krydderierne og fyldes med æblebåde og svesker. Den kan drøjes med en svinemørbrad eller 1/2 kg kødfars, der lægges inden i anden sammen med frugten. Anden gnides udvendig med 1-2 tsk. salt, lægges med ryggen op på den smurte ovnrist over bradepanden og stilles i kold ovn. Ovnens indstilles på 160°. Der hældes 1 liter kogende vand i bradepanden. Anden vendes med brystet opad, når der er gået ca. 45 min. Stegetid ialt 2-2 1/2 time, 1 time pr. kilo. Da hældes vand og afsmeltet fedt af bradepanden. Ovnens varmes op til 225°, og anden brunes med ventilen åben.

Sauce: Vingerne klippes af den rå and, da de ofte bliver tørstegt i ovnen. Vinger, hals og indmad brunes, dækkes med suppe eller vand, tilsat salt, 1 suppevisk og bouillonterning, og koges 1 time. Skyen sies fra, tilsættes skyen fra bradepanden, jævnes til sauce, smages til og farves med kulør. *Anden kan langtidssteges i forvejen*, men brunes ikke. Den afkøles helt eller delvis, parteres i passende portionsstykker, der lægges med skindsiden op på ovnrysten over bradepanden. Før serveringen varmes ovnen op til 225°. Andefedt pensles på kødstykkerne, der brunes 10-20 min. til de er gyldne og sprøde.

Frosset and tøs op i køleskabet 2 døgn.

And, stegt i fad eller folie. En lille and på 1 1/2 - 1 3/4 kg lægges frisk eller halvfrossen i et ildfast, smurt fad eller på et smurt folie, der lukkes tæt til i alle sammenføjninger. Fadet dækkes med låg. Anden steger således 1 1/2 time ved 175°, hvorefter foliet lukkes op, eller låget på fadet fjernes. Anden brunes ca. 15 min. ved 225°.

Anretning: Brystkød og lår skæres fra og deles i passende portionsstykker. Ryggen, som aldrig bliver rigtig sprød under stegningen, kan lægges i ovnen med skindsiden op og gives grill et øjeblik. Anden serveres med rødkål og brunede eller hvide kartofler, evt. halve æbler med gelé.

Halve æbler med gelé

4 æbler, gerne Cox Orange, da de ikke koger ud.

Sukkerlage: 4 dl vand, 1 dl sukker, 1 tsk. Vanila.

Æblerne skrælles, halveres og kernehuset fjernes. Sukkerlagen bringes i kog. Æblerne tilsættes. Æblerne koger ved svag varme og uden låg i ca. 5 min. Æblerne afkøles i lagen. De halve æbler fyldes med gelé inden serveringen.

Andebryst, stegt

2 andebrystfileter á ca. 300 g, salt og peber.

Sauce: 2 dl hønsebouillon, 2 dl fløde, 1 spsk. ribsgeleé, evt. meljævning.

Andebrystfileterne ridses på skindsiden og krydres med salt og peber. Bruner på en pande, først med skindsiden nedad. Færdigsteges 16-20 min. ved svag varme, vendes flere gange under stegningen. Stegetiden afhænger af, hvor gennemstegt kødet ønskes. Kødet hviler 10 min., før det skæres i skiver på skrå. Panden koges af med bouillon og fløde og jævnes evt med lidt meljævning. Smages til med salt og peber og serveres med smørristede kartofler. I ovn: 30 min. ved 200°, hviletid 10 min.

Andelår, stegt

Tilberedes som andebryst. Stegetid i gryde ca. 1 time, hviletid 10 min. I ovn: 1 1/2 time ved 160°, hviletid 10 min.

Gåsesteg

Gås steges som and, men med rygge opad den første 1 1/2 time. Man beregner 600 g gås pr. person. Stegetiden er ca. 1 time pr. kilo ved 160°, langtidsstegning. Efterbruning er som regel ikke nødvendig.

Duer, stegte

4 duer:

Fyld: 50 g flødeost, creme fraiche, 125 g hakkede champignoner, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, 75 g smør, 1 dl suppe, 1 dl fløde, kulør.

De rengjorte duer fyldes med en blanding af flødeost, creme fraiche, champignoner og krydderier. De lukkes til forneden, bruner i smør og steges med suppen ca. 40 min. De vendes en gang midt i stegetiden. Duerne tages op og halveres. Serveres med kartofler og f.eks. smørvarmede grønrarter eller bønner. Skyen koges ind med fløde, smages til og farves med kulør. Sauce serveres til. Som garniture kan også bruges halve tomater med agurkesalat eller smørristede champignoner eller flødepeberrod. Duer kan også fyldes med smør og persille og steges som kylinger.

Skovduer, stegte

Skovduerne kan steges som kyllinger med persille eller champignon. De kan også steges som vildt med spæk og serveres med vildtsauce, se agerhøns, side 114. Stegetid 1 - 1 1/2 time.

Hane i vin, Coq au vin

1 unge hane eller 1 poulard, 3 skiver ferskt svinebryst, 75 g smør eller margarine, 1 fed hvidløg, 3 løg, 1 gulerod, 4 dl rødvin eller hvidvin, 1/2 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, 1/4 tsk. timian, 1 laurbærblad, persille, 250 g finthakkede champignoner.

Den rensede hane parteres rå i 8 stykker, der tørres godt. Svinebrystet skæres i firkanter, der svitses gyldne i halvdelen af fedtstoffet. Hvidløget svitses med et øjeblik og kasseres. Kødstykkerne brunes derefter og tages op. Snittede løg og gulerodsskiver svitses 3-4 min. Kødet lægges på urterne. Tilsættes rødvin eller hvidvin og krydderier. Hanen steger under tungt, tætsluttende låg ca. 1 time, gerne i ovn ved 175°. Champignoner, der er skåret i kvarte, steges med de sidste 10 min. Kødstykkerne tages op. Skyen sies. Skyen smages til og hældes over kødet. Flutes eller kartofler serveres til.

Høns, stegte

Unge, store haner kan steges som kyllinger hele eller i kvarte.

Høns, kogte, se hønsekødsuppe side 12

Hvis man ikke har brug for suppen til forret, kan hønen parteres rå, dækkes med kogende vand med salt og suppevisk og koge ca. 1 1/2 time alt efter alder. Hønsekødet bliver meget saftigt, og suppen anvendes til sauce. F.eks. aspargessauce, champignonsauce eller flødepeberrodssauce, se side 24 og 27.

★ Karryhøne

★ *1 høne, 2 - 2 1/2 kg, 2 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 100 g olie/smør/margarine, 2 tsk. karry, 2 finthakkede løg, ca. 1/2 liter suppe.*

Hønen parteres rå i passende portionsstykker, der vendes i mel, blandet med salt. Fedtstof og karry svitses et par minutter. Kødstykkerne brunes heri, et par stykker ad gangen. Løgene svitses 5 min. Suppen hældes ved. Når skyen er i kog, lægges kødstykkerne ned og steger under tætsluttende låg ca. 1 1/2 time. Skyen kan jævnes, hvis det er nødvendigt og rundes af med lidt fløde. Retten smages til og serveres med løse ris eller kogt pasta. Kogte, pillede, smørbrunede løg og ristede tomater kan lægges i kanten af fadet.

Derby Høne, se Den hvide Frokostbog

Høne à la Arnhem, se Den hvide Frokostbog

Paella, se Den hvide Frokostbog

Høne eller kylling Rosita

1 ung høne eller 2 kyllinger, 1/2 dl olie, 50 g smør, 1 fed hvidløg, 1 dl hvidvin, 1 dåse flåede tomater, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika, 2 grønne peberfrugter, 100 g kogt pasta eller 100 g kogte løse ris, 2 spsk. olie, 1/4 salt, 1 spsk. hakket persille.

En høne eller kylling deles rå i 4 dele. Olie og smør varmes med et fed hvidløg, som så kasseres. Kødstykkerne ristes gyldne og lægges i et ildfast fad. 1 dl hvidvin og 2 dl tomatasaft varmes op i fedtstof-fet, krydres og hældes i fadet, der dækkes med låg. Mørningstid i forvarmet ovn 3/4 - 1 time ved 175°. De sidste 10 min. fjernes låget, og temperaturen ændres til 225°. Peberfrugterne flækkes. Stilk og kerner fjernes. Ris eller pasta fyldes i. Olie dryppes over. En tomat lægges øverst. Peberfrugterne varmes i ovnen 10 min., drysses med persille og anrettes med kødet.

KALKUN

Stegetid: Ved 160 grader	2-4 kg	ca. 60 min. pr. kg
	4-6 kg	ca. 50 min. pr. kg
	6-8 kg	ca. 40 min. pr. kg
	8-10 kg	ca. 30 min. pr. kg

Kalkun, stegt, ca. 10 personer

1 kalkun, ca. 4 1/2 kg, 2 tsk. salt, 1/2 tsk. peber, 1 dl olie eller 10 spækskiver.

Farsfyld: 1/2 kg kastanier, 1/2 liter suppe, indmad fra fuglen, 1/2 kg hakket flæskekød, 2 dl rasp, ca. 1 1/4 dl piskefløde, 1 1/2 tsk. salt, 1/2 tsk. paprika, 1 tsk. rosmarin, evt. cognac.

Fyld til halsskindet: ca. 3 æbler, 1/2 selleri, 2 skiver spæk.

Den rensede kalkun drysses indvendig med salt og peber. Kastanierne ridses i toppen og stilles på rist i ovnen 15 min. ved 225°, til skallen og den brune hinde kan trækkes af. Kastanierne koges 10 min. i suppen og moses ud i suppen med bagsiden af skeen eller pureres. Hakket kalkunindmad, hjerte, kro, lever og hakket flæskekød blandes i, derpå rasp og så meget fløde, at farsen har en passende konsistens. Man kan også male de ristede kastanier, indmad og svinemørbrad gennem kødmaskinen og røre denne fars med 4 dl suppe i stedet for 1/2 liter, samt rasp og fløde. Farsen krydres og fyldes i kalkunen, der lukkes med kødpinde eller syes til. Halsskindet stoppes med rå æble-

terninger og selleri, blandet med strimler af spæk og evt. sukker. Der lukkes også for dette fyld. Spækskiver bindes på bryst og lår eller kødet pensles med olie eller smør. Kalkunen steger på ovnrysten over bradepanden med ryggen op den første time og vendes derefter. Stegetid ialt ca. 4 timer ved 160°. Skyen hældes fra og kalkunen efterbrunes ca. 10 min. ved 250°. Før bruningen fjernes spækskiverne. Ved anretningen parteres fuglen. Farsen lægges rundt om. Brun skysauce serveres til sammen med hvide eller franske kartofler. Halve æbler med tyttebærsyltetøj eller tyk æblemos med revet peberrod eller waldorfsalat kan eventuelt serveres til.

Kalkun, kogt

Kalkunen renses og fyldes med fars som ovenfor eller med en kødfars med rå champignoner. Den syes til og dækkes med kogende vand, tilsat salt og suppevisk. Kogetid: ved svag varme, under låg ca. 30 min. pr. kg. Suppen jævnes til sauce, der legeres med fløde og smages til med champignoner, peberrod eller tomat. Kan også legeres med æg og tilsættes asparges, champignoner eller andre grønsager.

Kalkunbryst, stegt

700 g kalkunbrystfilet, 25 g olie/smør/margarine, salt, peber, 4 dl hønsebouillon, 1 dl fløde, meljævning.

Kødet gnides med salt og peber og brunes i varmt fedtstof i en gryde. Lidt af bouillon tilsættes, og retten steges videre under låg i ca. 40 min. Når kødet er gennemstegt, tages det op og holdes varmt, mens saucen tilberedes. Resten af bouillon samt fløden kommes i gryden, jævnes med meljævning, koges igennem 5 min. og smages til med salt og peber. I ovn: stegetid ved 175° ca. 50 min. afhængig af brystets tykkelse.

Kreolsk kalkun med rom og Vanila

500 g kalkunbryst, 2 spsk. majsstivelse, 1 tsk. salt, 1/2 tsk. peber, 3 stilke bladselleri, 1 mellemstor rød peberfrugt, 2 store løg, 2 spsk. olie, 1 dl rom, 2 1/2 dl hønsebouillon, 2 tsk. Vanila.

Grønsagerne renses og snittes. Bladsellerien skæres i skiver, peberfrugten og løgene hakkes groft. Kalkunkødet skæres i tykke strimler 2 x 2 x 5 cm og vendes i majsstivelse blandet med salt og peber. Bladselleri, peberfrugt og løg svitses i olien i 5 min. Kalkunstrimlerne tilsættes og svitses med i 5 min. Rom og hønsebouillon tilsættes, gryden bringes atter i kog og retten småkoges under låg i 3/4 time. Saucen smages til med Vanila.

Kalkunlår, stegt

2 kalkunoverlår à ca. 500 g.

Kalkunlåret udbenes med et snit langs lårets underside. Tilberedes derefter som kalkunbryst. Stegetid ca. 3/4 time efter bruningen.

Kalkunlår med ben steges ca. 15 min. længere.

Kalkunlår kan steges i ovn: ca: 3/4 time ved 200°.

Poularder, frosne kan tilberedes både som høns og kyllinger

Poussiner, grydestegt med grønne druer

4 frosne poussiner, 40 g smør, salt, peber, 400 g grønne druer, ca. 1 dl tør hvid vermouth, ca. 1 dl vand, ca. 1 dl hønsebouillon, ca. 1 1/2 dl piskefløde, meljævning.

Poussinerne optøes langsomt i køleskab. De renses og skylles og tørres med køkkenrulle. Vindruerne skylles, halveres og stenene fjernes. I en tykbundet stegegryde smeltes smørret. Poussinerne brunes i det gyldebrune smør og krydres. Vermouth og vand tilsættes. Retten steges ved svag varme og under låg i 20 min., inden druerne tilsættes. Retten bringes atter i kog, og der videresteges under låg, til poussinerne er helt møre. Prik hul på indersiden af overlåret. Kødssaften, der her løber ud, skal være klar, så er poussinen gennemstegt. Poussinerne tages op og pakkes i folie, så de holdes varme, mens saucen tilberedes.

Sauce: Stegeskyen i gryden tilsættes bouillon og fløde, jævnes med meljævning, koges igennem 5 min. og smages til. Serveres med grønsager, kartofler f.eks. ovnbagte pommes frites.

Ovnbagte pommes frites: 1 - 1 1/2 kg bagekartofler, 1 tsk. Herbes de Provence, groft salt og Monini olivenolie. Kartofflerne skrælles og skæres i aflange strimler på 1 cm's tykkelse. Bradepanden sættes i 240° varm ovn. Pommes frites'ene kommes i en plasticpose med krydderierne og olien, og rystes sammen i posen. Pommes frites'ene hældes spredt ud på den varme bradepande og bages i ca. 1/2 time, hvor under de vendes én gang, så de bliver sprøde og brune.

Serveres straks, drysses med groft salt.

★ Kyllinger, stegte

★ *2 kyllinger à 800 g, 75 g smør, persille, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber, 1/4 liter suppe eller vand, 1/2 tsk. kulør, 1 dl piskefløde.*

★ I de rensede kyllinger lægges lidt smør, rigeligt persille og en blanding af krydderier. Kyllingerne lukkes til og brunes. Kogende vand eller suppe tilsat kulør hældes ved. Kyllingerne steges videre under tætsluttende låg 45 min. De vendes en gang midt i stegetiden. De ta-

ges op og parteres i halve eller kvarte, serveres med kartofler og agurkesalat eller grøn salat. Skyen i gryden koges ind over stærk varmemed fløden, til den "skiller" og serveres til.

Kyllinger, stegt i ovn

8-10 kyllinger kan steges i ovn. Hals og vinger klippes af og brunes sammen med indmaden i en gryde, koges mør i suppe, der sies til sauce. De rensede, persillefyldte, krydrede kyllinger lægges i smurt bradepande med brystet op, pensles med smør eller margarine og brunes 10 min. ved 250°. 1/2 liter vand eller suppe hældes ved. Bradepanden dækkes med stanniol og stilles atter i ovnen ved 180° ca. 60-90 min. Kyllingerne parteres. Skyen i bradepanden hældes i saucen. Kyllingerne kan deles rå. De krydres indvendig og persille stikkes fast ved rygbenet. De lægges i smurt bradepande, pensles og steges ved 180° ca. 25 min. på hver side. De er hurtigt anrettet.

Vildt

Af vildt beregnes 1/2 kg pr. person. Vildt skal hænge 2-4 dage.

Agerhøns, fasaner og snepper plukkes, fordi skindet smager godt. Vildænder, ryper og råger flås, fordi skindet kan smage trannet. Dette vildt kan lægges i mælk eller eddikevand, 1/2 dl eddike pr. liter, nogle timer og fyldes med rå kartofler.

Fuglevildt udtages og renses som fjerkræ, se side 108. Undgå den gammeldags vildtstegning i eller med sauce, som nemt brænder på i gryden eller branker tør i ovnen.

Agerhøns, fasaner og vildænder

De rensede fuglevildt gnides indvendig med 1/2 - 1 tsk. salt. 1/8-1/4 tsk. peber og der lægges 1 spsk. flødeost i fuglen, som lukkes til med kødpinde. Lårene bindes ind til kroppen. Fuglen gnides med salt og peber. Barderes med tynde spækskiver. Brunes i gryde, til den er lysebrun. Tilsæt lidt bouillon. Steges ved svag varme evt. i ovn ved 175°.

Stegetider efter bruningen:

1 agerhøne, beregnet til 1-2 personer, steges 3/4 - 1 time.

1 fasan, beregnes ca. 1 - 1 1/2 time

Vildænder, herunder havænder (dykand og troldand) og moseænder (gråand, krikand, perleand, brunnakke, skeand) er af vidt forskellig størrelse og rækker fra 2-5 personer. Stegetiden er 1/2 - 1 1/2 time efter størrelsen. Stegetiden er afhængig af vildtes alder. Prøv ved låret.

Fasanbryst, farseret og indbagt i butterdej

1 fasan, 350 g butterdej, 2 spsk. olivenolie, 1 æg.

Sauce: 3-4 dl vildtbouillon (kogt på fasanskroget med 1-2 løg, 1 stilk løvstikke, 5-6 peberkorn), 2 spsk. hvedemel, 3/4 dl mælk, lidt hakket estragonblade, 2 tsk. balsamico vineddike, 100 g grønne druer uden sten og halverede, salt og peber.

Fars: 150 g rensede, skivede champignon (ristet i 2 spsk. olivenolie), hakket kød af fasanens lår, 1 lille skrællede, hakket, rå kartoffel, 1/4-1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, lidt hakket estragonblade, 1 æg, 3 spsk. piskefløde, 1 spsk. havregryn.

Kødet skæres fra hver side af brystbenet og deles i 4 stykker (gemmes til senere). Lårene skæres af skroget og underlårerne befries for stivere. Lårkødet hakkes gennem kødmaskine efterfulgt af kartofflen. Den hakkede masse røres med salt, peber og estragon. Herefter røres æg, fløde og havregryn i. Lad gerne farsen hvile i køleskab 1-2 timer. Imens koges kraften af fasan-skroget med løg, løvstikke og peberkorn i ca. 1 1/2 time. Boullonen sies og koges ind til 3-4 dl, jævnes med mel og mælk og koges ved svag varme og under omrøring i ca. 5 min. Sauce tilsættes estragon og druer, gives et kort opkog og smages til med balsamico, salt og peber.

Brystkødet svitses på begge sider i olie og krydres med salt og peber. Butterdejen udrulles i 4 tynde plader á ca. 15 cm x 20 cm på bagepapir. Fars, champignon og fasanbryst fordeles på hver dejplade. Dejen lukkes om fyldet på en sådan måde, at brystkødet ligger i midten omgivet af champignon, fars og dej. Pensles med sammenpisket æg. Steges i forvarmet ovn ved 200° i 25 min. Hviler utildækket i 10 min. inden servering.

Tips! Under kogning af boullonen kan evt. tilsættes 1 (flækket) Tørsleff Bourbon vanillestang eller sauce kan smages til med lidt Vanila.

Råger og ryer steges som agerhøns

Man beregner 1/2 til hver.

Vildtsauce

25 g smør eller margarine, 2-3 spsk. hvedemel, 4 dl sky fra vildtet, 2 dl fløde, salt, peber, kulør, ribssaft og gelé.

Fedtstof og mel bages sammen med skyen. Sauce rundes af med lidt fløde, farves og smages til.

Anretning af fuglevildt

Små fugle deles midt igennem ryg- og brystben. Fasaner deles i kvarte. Store vildænder parteres som and. Brystkødet skæres fra benet på hver side af dette, skæres i skiver og lægges på plads igen. Lårene skæres fra, deles i leddet og lægges atter ved fuglen. Kødet dækkes med lidt af sauce. Vildt anrettes med smørstede kartofler, halve æbler med rønnebærgelé og undertiden waldorfsalat.

★ Haresteg 5-6 personer

★ *1 hare, 3 kg, 50 g olie/smør/margarine, 150 g spæk. Vildtsauce, se side 115, den dobbelte portion tillaves.*

★ Haren flås. Indvoldene tages ud. Hinder og evt. hagl fjernes. Haren skylles i eddikevand og tørres. Lår og forben skæres fra. Mørbraderne, som sidder nederst indvendigt på rygbenet, kan skæres fra og steges 20 min. i gryde for sig selv, men det er ikke strengt nødvendigt. Rygbenet knækkes et par steder. Ryg, lår og forben brunes i fedtstof på pande eller i gryde. En stor ryg kan deles eller brunes på åbent folie i ovn ved 250°. Ryg, lår og forben lægges efter bruningen på hver sit stykke folie og dækkes med tynde spækskiver. Foliet lukkes tæt sammen om kødet. Ryg og lår steger på rist over bradepanden (der skal ikke vand i bradepanden) ved 175° i 50-60 min. Vildtsaucen tillaves. Når stegningen er slut, åbnes foliepakkerne i den ene ende over saucegryden, og skyen drypper i saucen. Pakkerne åbnes helt og kødet skæres fra benene. Fileterne skæres i skiver og lægges på plads igen. Kødet dækkes med lidt af saucen. Garniture som fuglevildt, se side 115.

Rådyr og rensdyr steges som hare

Ryggen steger 1 time, køllerne 1 1/2 time.

Vildthachis eller ragout

Rester af vildt, vildtindmad m.m. tillaves som hachis, se side 106 eller som ragout, se side 91.

Vildsvinesteg

Ca. 1 kg mager vildsvinekam med spæk, 1 spsk. salt, 1/2 dl olie. Marinade: 3 dl rødvin, 1 lille løg, 1/2 citron i skiver, 1 laurbærblad, 1 tsk. tørret, knust enebær, 1/2 tsk. timian.

Sauce: 5 dl stegesky + bouillon, meljævning, salt, peber, 1 spsk. tomatpuré, 1 spsk. sherry, evt. kulør.

Kammen rideses. Den lægges i en dyb skål og overhældes med rødvin. Alle krydderierne tilsættes. Kødet marineres således 1 døgn og vendes af og til i marinaden. Stegen tørres, gnides med salt, lægges i bradepanden og pensles med olie. Den brunes 20 min. ved 250°. Fedtet hældes af bradepanden. Steges derefter videre ved 175° i ca. 1 time. Viser kødtermometeret 70°, er stegen gennemstegt. Stegen tages ud af ovnen ca. 5°, før den ønskede sluttemperatur er nået. Stegen skal hvile i 20 min., inden den skæres for. Under hviletiden stiger kødets centrumtemperatur ca. 5°, og kødet "samler sig", så saften ikke løber ud under udskæringen. Stegen dryppes jævnlige med marinaden. Skyen hældes af bradepanden og sies. Stegen efterbrunes

5-10 min. med ovndøren på klem. Skyen, der evt. spædes med bouillon, jævnes med lidt meljævning og smages til. Tilsættes evt. kulør.

Indmad

Til indmad regner vi blod, brissel, hjerte, lever, nyre og tunge.

Blodbudding og -pølser, se Den hvide Frokostbog

Brisselkoteletter

Brislen er en kirtel, som kun unge kalve har. Den er desværre dyr og bruges mest til selskabsmad. Brislen, der vejer ca. 200 g skylles godt og lægges i 3 dl kogende vand, tilsat 2 tsk. salt og 1 spsk. eddike. Kogetid: 20 min. Brislen afkøles under let pres. Blodsamlingen, hinder og årer fjernes. Den kan skræres i skiver, der vendes i mel, dyppes i æg og rasp og ristes gyldne. Brisselkotellerne pyntes med citronskiver og persille og serveres med stuvet spinat eller kartoffelsalat.

Brisselstuvning

Den kogte afkølede brissel skæres i terninger, der varmes i en legeret sauce, se side 23, Asparges eller champignon kan tilsættes.

Hjerter

Stegetid: Svinehjerter ca. 1 1/2 time, kalvehjerter 2 - 2 1/2 time, oksehjerter 3 - 3 1/2 time.

Hjerter som and

3-4 svinehjerter eller 1 kalvehjerte, 1 stort æble, 100 g svesker, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber, 75 g olie/smør/margarine, 4 bacon- eller spækskiver, 3-4 dl suppe, 2 spsk. hvedemel, 1 dl fløde, kulør.

Hjerterne skylles i eddikevand. Blodsamlinger fjernes. Grove årer og sener skæres bort. Æbler og svesker drysses med krydderier og fyldes i. Hjerterne bindes sammen om fyldet med bomuldstråd. De brunes hurtigt i fedtstof, tages op og lægges igen i gryden på to baconskiver og dækkes med to baconskiver. Suppen hældes ved. Hjerterne steger sagte under låg ca. 1 1/2 time. Kalvehjerter ca. 2 - 2 1/2 time. De vendes en gang midt i stegetiden. Hjerterne tages op og skæres i skiver. Skyen jævnes med meljævning og fløde, smages til og farves evt. med kulør. Sauce hældes over kødet. Hvide kartofler eller kartoffelmos kan serveres til.

Hjerter som kylling

Hjerterne fyldes med persille i stedet for æbler og svesker. Bacon kan udelades.

Hjerter, stegte

Hjerter kan skæres i skiver og steges som leverskiver med sprøde løg.

Hjertegullasch og hjerteragout

Hjerter kan skæres i firkanter og stuvesteges som gullasch eller koges til ragout, se under nyrer side 119.

Knuste hjerter

2 svinehjerter, 1 kalvehjerte eller 1/2 oksehjerte, 200 g løg, 1 bdt. persille, 1 laurbærblad, 50 g olie/smør/margarine, 1 dl tomatpuré, 1-2 dl fløde, 1 1/2 tsk. salt, 1 tsk. paprika.

De renskårne, skyllede hjerter skæres itu og males gennem kødmaskinen sammen med pillede løg, skyllet persille og 1 laurbærblad. Farsen varmes i smeltet fedtstof under omrøring. Tomatpuré røres i. Farsen koges 10 min. Fløden dryppes i under stadig omrøring, mens farsen koger. Retten smages til og serveres med hvide eller brunede kartofler, kartoffelmos eller pasta.

Kråseragout

1 gang kråser, vand, salt, 1 suppevisk, 35 g olie/smør/margarine, 1 løg, 35 g mel, kråsesuppe, salt, 1/4 tsk. peber, 1 knsp. karry, eddike og sukker, 1-2 æbler.

Kråserne koges ca. 2 timer i vand med salt og suppevisk. Fedtstoffet brunes med løgringe og bages op med mel og kråsesuppe til en brun jævn sauce. Denne smages til med krydderier, eddike og sukker. Ituskårne æbler og kråser tilsættes. Når det hele er varmt, serveres ragouten med kogte kartofler eller kartoffelmos.

Stegt lever

1/2 kg lever, 3 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/8 tsk. peber eller paprika, 75 g olie/smør/margarine, 4 løg, 1/4 liter suppe, 1/2 - 1 dl mælk eller fløde, evt. kulør.

De pillede, snittede løg svitses gyldne i halvdelen af fedtstoffet og holdes varme. Leveren skæres i tynde skiver, der vendes i krydret mel og brunes på begge sider i resten af fedtstoffet. Leveren steges mør over ganske svag varme, ca. 3 min. på hver side. Sprødstegt lever anrettes dækket med løg. Panden koges af med suppe og fløde eller mælk, der serveres til. Leverstykkerne kan brunes, hvorefter fedtstoffet på panden koges af til sauce, hvori leverstykkerne koger møre over svag varme.

Lever, helstegt

1/2 kg kalve- eller svinelever, 50 olie/smør/margarine, 1/4 liter vand, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. peber, kulør, 2-3 spsk. hvedemel, ca. 3 dl mælk.

Leverstykket tørres af. Det brunes hurtigt på begge sider. I bunden af gryden kan lægges et par skiver spæk, skiver af gulerod eller kartoffel, tomatskiver eller lignende. Leveren lægges herpå. Vand med krydderier og kulør hældes ved. En rest suppe kan også bruges. Leveren steger under tæt låg over svag varme ca. 1 time. Den vendes en gang midt i stegetiden. Leveren tages op og skæres i skiver. Skyen jævnes med meljævning og koges hurtigt ind med mælken. Den smages til og hældes over leverstykkerne. Kogte kartofler eller kartoffelmos serveres til. Retten kan pyntes med persille, tomat og ristet bacon.

Nyrer, stegte

1/2 kg svine- eller kalvenyre uden fedt, 3 spsk. hvedemel, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. paprika, 75 g olie/smør/margarine, evt. 4 løg.

Nyrerne skylles godt i eddikevand, skæres op i midten, hvor alle de hvide bindevævsledere samles. De fjernes, hvor de er grove og tykke. Skylles ekstra godt, men udvandes ikke mere i længere tid. Tørres, skæres i tynde skiver, der steges på panden som stegt lever. Stegte, sprøde nyreskiver kan lægges i kanten af en top kartoffelmos. Steg-fedt og evt. brunede løg hældes over mosen og persille eller tomat-skiver lægges som pynt. Nyreskiverne kan også brunes og steges møre i fløde sauce, som stegt lever.

Nyregullasch

1/2 kg nyrer uden tælle, 75 g olie/smør/margarine, 250 g rensede ituskårne suppeurter, porrer, gulerod, selleri og persillerod, 1/2 liter vand eller suppe, salt, peber, kulør og meljævning.

Nyrerne renses som ovenfor, skæres i terninger og brunes i fedtstof. Urterne svitses med 5 min. Suppen hældes over. Skyen smages til. Retten er mør på ca. 25 min. Skyen jævnes.

Nyreragout, krydret

Nyreterningerne koges 30 min i suppe med 1 laurbærblad og et fint drys af peber, allehånde og nelliker. Skyen jævnes og smages til med sherry.

Tunger

Der beregnes 175-200 g pr. person. Kalve-, okse- og svinetunger anvendes ferske eller saltede. Saltede tunger koges uden salt. De skylles. Evt. rodtrævler skræres bort. Tungerne dækkes med kogende vand

eller tynd suppe. En suppevisk lægges ved. Man kan endvidere pr. liter tilsætte 1-2 laurbærblade, 4-5 peberkorn, 1/4 tsk. basilikum, 1/2 tsk. merian og 1/4 tsk. timian, hvis man ønsker en krydret smag. Kogetid: svinetunger ca. 2 timer, kalvetunger ca. 2 1/2 time og oksetunger ca. 3-4 timer. Når de kan flås fra tungespidsen er de møre. De flåede tunger lægges i suppen igen, til de skal anvendes. Tungesuppen kan bruges til supper og saucer. Tungen skæres i skiver fra tungeroden. Svinetunger er små og flækkes som regel på langs.

Tunger kan serveres i olivensauce i kartoffelmosrand eller risrand. De kan serveres med flødestuede champignoner eller brun champignonsauce, smagt til med sherry, med æglegeret sauce med asparges eller champignoner eller tomatsauce 2, side 24 og 28. Tunger kan anrettes med grønerter og frosset flødepeberrod, kogte grønsager og rørt smør, eller stuede grønsager.

Tungeragout

Tungeskiverne serveres i en sursød sauce med kogte kartofler eller kartoffelmos. Tungeskiverne kan også lægges i en brun skysauce, krydret med paprika og sherry.

Farseret tunge, se Den hvide Frokostbog

Gratiner, omeletter, æggeklager og æggerande

★ **Gratin**

★ 75-100 g smør/margarine, 100 g hvedemel, 3 1/2 dl vand,
★ mælk, urtevand eller suppe, 3-4 hele æg, ca. 1/2 tsk. salt,
★ 1/8 tsk. hvid peber, 1/2 tsk. Tørsleffs bagepulver.

Fedtstoffet smeltes, afbages med melet og spædes med kogende væske, så afbagningen hurtigt samler sig og slipper gryde og ske. Man kan begynde med at dryppe de sammenpiskede æg i med det samme eller når dejen er *helt* afkølet. Dejen bliver tynd, hvis æggene røres i en lunken, halvvarm dej. Æggene skal sammen i en kop og dryppes i, mens man rører godt. Dejen skal være fast, så rørefugerne kan ses, men dog blød og smidig, når den er færdigrørt. For en uøvet er det lettest at røre æggeblommerne i først og blande stiftpiskede æggehvider i til sidst. Dejen krydres og tilsættes bagepulver. Dejen kan røres i god tid, men må da røres godt igennem. Bagepulveret blandes med de stiftpiskede hvider lige før bagningen. I et smurt, ildfast fad lægges rå eller kogt fisk uden skind og ben, halvmøre eller møre grønsager, skiver af kogt eller stegt kød,

stuvninger m.m. Gratindejen hældes over. Ovnen varmes til 200°. Gratinfadet stilles på en kold plade og anbringes på midterste eller nederste rille. Bagetid: ca. 45 min.

Aubin

Gratindej blandes med hakket, kogt eller stegt kød og evt. hakket asie og syltede løg. Den bagte gratin serveres med sursød ragout-sauce eller skarp, brun skysauce med hakket løg.

Omelet

4 hele æg, 1/4 tsk. salt, 1/8 tsk. hvid peber, 4 spsk. vand, fløde eller mælk, 50 g smør/margarine.

Hele æg og krydderier piskes sammen. Vand eller fløde piskes i. Fedtstoffet varmes på panden. Når fedtstoffet bruser op, piskes dejen igennem og hældes på. Omeletten stivnes over svag varme, mens man løsner den i kanten og stikker med paletkniven her og der, så den bløde dej kan løbe til bunds og blive bagt. Panden rystes jævnlige, så omeletten ikke brænder på. Når omeletten er lysebrun på undersiden og sammenhængende, men endnu blød og saftig på overfladen, lader man forsigtigt halvdelen glide over på et varmt fad, hælder fyldet på og folder omeletten sammen.

Omeletten kan bages på begge sider: Omeletten bages ved ret stærk varme. Så snart den er sammenhængende og brun på undersiden, men endnu helt blød på overfladen, hældes fyldet på. Man lader derpå omeletten glide over på et låg, lægger panden over og vender det hele rundt med et snuptag, hvorefter omeletten hurtigt brunes på den anden side og serveres på panden.

Fyld: fisk, grønsager, kød eller svampe.

Omelet soufflé

4 æggehvider, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 3-4 æggeblommer, 1/2 tsk. salt, 1 knsp. hvid peber, 50 g smør.

Æggehviderne piskes meget stive med bagepulveret. Æggeblommerne og krydderier røres sammen. Panden varmes med smørret, når det bruser op, blandes blommerne i hviderne med let hånd, og massen hældes straks på panden. Omeletten stivnes over svag varme, mens panden rystes jævnlige, så omeletten ikke hænger i. Den skal være lysebrun i bunden, men porøs og svampet på overfladen.

Panden kan stilles i ovnen, hvis hankene eller skaftet kan tåle ovnvarmen. Dejen kan også hældes i et ildfast, smurt fad. Bagetid i ovn: ca. 15 min. ved 200°.

Fyldet kan lægges i bunden af panden eller fadet. Omeletten kan også foldes sammen om fyldet, se ovenfor.

Æggekage med flæsk

8-10 skiver fersk, saltet eller letrøget svinebryst, 6 hele æg, 1 1/2 dl vand eller mælk, 2 tsk. kartoffelmel, evt. 1 tsk. salt, 1/4 tsk. hvid peber, purløg.

Svinebryst eller bacon skæres i tynde skiver, der ristes på panden over svag varme, til de er gyldne og sprøde. De tages op og holdes lune. Hele æg piskes sammen. Væske, mel og krydderier (salt kun til fersk flæsk) røres sammen og blandes i æggene. Dejen hældes på panden i afsmeltede fedt og stivnes over svag varme, se omelet, side 120. Når æggekagen er lysebrun på undersiden, men let fugtig på overfladen lægges flæsket på og drysses med fintklippet purløg. Æggekagen serveres på panden. Tilbehør: rugbrød og sennep.

★ **Spinatrand**

★ *1/2 kg frisk spinat eller 1 pakke frossen spinat, 4 hele æg, 1/2-1 tsk. salt, 1 knsp. hvid peber eller 1/4 muskat, 3 1/2 dl mælk eller fløde*

Den skyllede spinat dampes under låg i en anelse vand eller smør, til den falder sammen, og hakkes. Hele æg, krydderier og mælk eller fløde piskes sammen. Spinaten tilsættes. En randform smøres. Æggemassen fyldes i. Randformen dækkes med et låg, der er lidt større end formen og stilles i vand på panden. Stivnes over svag varme 35-40 min. To randforme stilles i vand i bradepanden uden låg og stivner ved 125° på 35 min.

Grønkålsrand, som spinatrand, se ovenfor

Æggerand med grønsager, se Den hvide Frokostbog

Beignetdej eller frituredej

125 g hvedemel, 1/4 tsk. Tørsleffs bagepulver, 1/4 tsk. salt, 1 1/2 dl mælk, 1 helt æg, 1 æggeblomme, 1 spsk. øl, 1/2 liter olie til kogningen.

Dejen røres sammen i den rækkefølge, tingene er nævnt. Stegt eller kogt kød skæres i skiver, vendes i mel, dryppes i dejen og koges lysebrune i varm olie ved 185°. Kogte grønsager eller rå frugt behandles på samme måde. Rå fiskefilet kan evt. rulles sammen fra den spidse ende og fæstnes med en tandstikker eller koges, som de er.

Ris

Man skelner mellem langkornede og rundkornede ris. Rundkornede ris bruges til grød, der skal klistre sammen, langkornede ris (=løse ris) til alle de retter, hvor risene skal ligge hele og adskilte.

Rigtig kogning af løse ris

6 dl vand, 1 tsk. salt, 4 dl løse ris.

Vand, salt og smør bringes i kog. Risene drysses i og omrøres, til vandet koger igen. Gryden dækkes med tætsluttende låg og står over ganske svag varme 12 min. og uden varme 12 min., men stadig under låg. Risene røres løse med en gaffel. Store portioner kan ikke koge møre på denne måde over direkte varme. De øverste ris kan ikke blive møre, fordi gryden afkøles foroven. Risene drysses i et ildfast, smurt fad eller gryde. Kogende vand og salt tilsættes. Fadet dækkes med låg. Risene mørnes i ovn eller varmeskab ved 100-150° ca. 40 min. Hvis varmeskabet ikke kan komme over 100°, regner man lidt længere tid. Har man en ret i ovnen, der skal mørne ved 150-175°, kan fadet med ris stilles ved siden af, hvis der er plads.

Brune, upolerede ris

koges som løse ris 25-30 min. over svag varme.

Risrand

De løskogte ris, se ovenfor, presses sammen i en smurt randform og holdes evt. varme over en dampende gryde eller i ovn.

Brunede ris

250 g løse ris ristes et par minutter i 50 g smør eller 1/2 dl olie, til de er gyldne, 1/2 liter suppe tilsættes. Kogetid som løse ris. Et par dråber kulør kan blandes i suppen.

Safran ris

Risene koges som løse ris med et par tråde safran i vandet.

★ Risotto

★ *1/2 olie, 2 hakkede løg, 4 dl løse ris, 6 dl suppe, evt. salt og*
★ *peber, 1/2 dl olie, 1/2 tsk. karry, 1 tsk. paprika, f.eks. 150 g*
★ *champignoner, bacon, nyre, lever, tunge, rejer, muslinger,*
eller andet kød eller fisk, rå, kogt eller stegt.

Løg og ris ristes et par minutter i varm olie, suppen hældes over og smages til. Retten koges under låg i 12 min. og står uden varme end-

nu 12 min., men stadig under låg. Strimler af kød, fisk eller grønsager svitses sammen i olie, til det er mørt eller gennemvarmt. Ved anretningen blandes de ristede madvarer i risene med en gaffel eller hældes over. Revet ost og evt. tomatpuré serveres til.

Pasta

God pasta fremstilles af fin, hård Durum hvede.

Rigtig kogning af pasta

300 g pasta f.eks. spaghetti, 2 1/2 liter vand, 2 spsk. salt.

Vand og salt bringes i kog. Hel macaroni eller spaghetti stikkes i og et øjeblik efter bliver den bøjelig og kan lægges ned uden at knække. Der røres med en gaffel en gang eller to, til vandet igen er i kog. Kogetid: 8-10 min. Vandet sies fra gennem en sigte. Der skal ikke skylles efter i koldt vand.

★ Lasagne i ovn

★ *250 g lasagne, salt.*

★ *300 g mild ost, 75 g revet parmesanost, 25 g smør.*

★ *Kødsauce: 500 g hakket oksekød, 2 løg, 2 spsk. olie, 1 ds. flåede tomater, 1 lille ds. koncentreret tomatpuré, 1-2 fed hvidløg, 1 dl oksebouillon eller hvidvin, 2 spsk. hakket persille, 1 tsk. basilikum, revet skal af 1/2 citron, 1 tsk. salt, 1/4 tsk. peber.*

Lasagnepladerne koges i rigeligt vand tilsat 1 tsk. salt pr. liter. Hældes op i en sigte og afdryppes.

Kødsauce: kødet og de finthakkede løg svitses i olien. De flåede tomater moses lidt ud og tilsættes sammen med saften fra tomaterne, tomatpureen og knust hvidløg. Koges igennem. Oksebouillon eller hvidvin kommes ved, og der smages til med krydderurter, revet citronskal, salt og peber.

I et smurt, ildfast fad lægges lagvist kødsauce, osteskiver drysset med parmesan og lasagne, indtil alt er brugt op. Der sluttes med et lag lasagne; lidt parmesan og smørklatter fordeles ovenpå. Fadet sættes i ovnen 20-25 min. ved 200°. Serveres rygende varm.

Pasta-dej, hjemmelavet

Ca. 300 g mel, 3 æg, 1 spsk. olie, 1/2 tsk. salt.

Pasta-dej: melet kommes i en skål (lidt tages fra), og der laves en fordybning i melet. Heri kommes de sammenpiskede æg, salt og olie, og dejen æltes let sammen. Æltes derefter på køkkenbordet, til dejen er smidig og glat. Evt. æltes resten af melet i. Dejen deles i 2 lige store stykker, som stilles til hvile i køleskabet mindst 1 time.

Alfabetisk register

A

Abrikossuppe	17
Afbagning	6
Agerhøns	114
Agurker, farserede	35
Amagergryde	35
Amagergryde	82
Andebryst	109
Andelår	109
Andesteg	108
Anna kartoffel	30
Artiskokker	35
Asparges, kogte	36
Aspargessauce	23
Aspargessuppe	10
Aubergines, stegte	36
Aubin	121
Avocadosuppe	36

B

Bacalao	63
Baconboller	21
Baconterninger	21
Bagte kartofler	29
Balsamico sauce	24
Bankelfæsk	75
Bankekød	89
Barbecuesauce	70
Bearnaisesauce	24
Bechamelsauce	24
Beignetdej	122
Benløse fugle	95
Ben, stegte	75
Biksemad	80
Bladselleri	37
Blomkål, Dubarry	37
Blomkål, italienne	37
Blomkål, polonaise	38
Blomkål, stuvet	37
Blomkålssuppe	10
Boghvedegrød	20
Boller i selleri	105
Bordelaisauce	24
Bornholmergratin	60
Bornholmeromelet	60
Borsjtj	10
Bouillabaisse	11
Bouillon	11
Bovsteg	72
Brasede kartofler	29
Brisselkoteletter	117

Brisselstuvning	116
Brisselsuppe	11
Broccoli	38
Brune bønner	46
Brunede kartofler	29
Brunede ris	123
Brun kødsuppe	8
Brunkål	38
Brun sauce	23
Brødsuppe	17
Brøndkarse	38
Byggrynssødsuppe	17
Bygvandgrød	21
Bæk-ørred	55
Bælgfrugter, tørrede	46
Bøf á la mode	88
Bøf, engelsk	87
Bøf, fransk	88
Bøf, hakke	101
Bøf, indianer	102
Bøf, Lindstrøm	101
Bøf, million	102
Bøf, Stroganoff	88
Bønner, bagte	46
Bønner på fransk	38
Bønner på italiensk	39
Bønner, brune, sursøde	46

C

Calcutta koteletter	78
Champignon á la creme	48
Champignonsauce	25
Champignoner, ristede	48
Champignonsuppe	11
Chili con carne	46
Chips	30
Choronsauce	28
Citronsauce	25
Citronsuppe	17
Coq au vin	110
Cordon bleu	95
Creolersauce	25
Culottesteg	87
Cumberlandsauce	25
Cuvette	87

D

Dampkogt fisk	51
Dam-ørred	55

Dauphine kartofler	30
Dild kartofler	30
Dildsauce	25
Djævelsild	60
Duer	109

E

Engelsk bøf	87
Entrecote	87

F

Farserede agurker	35
Fasan	114
Fasanbryst, farseret	114
Fennikel	39
Fisk, dampkogt	51
Fisk, grillstegt	70
Fiskeboller	65
Fiskefars	65
Fiskefarsrand	65
Fiskefarsrand, fyldt	65
Fiskefarsrand, grøn	65
Fiskefilet américaine	57
Fiskefilet bonne femme	57
Fiskefilet Dubarry	57
Fiskefileter i beignet	52 og 122
Fiskefileter, kogt	49 og 50
Fiskefileter, stegt	52
Fiskefilet florentine	58
Fiskefilet meunière	58
Fiskefilet mornay	58
Fiskefilet parisienne	58
Fiskefilet som i Vejle	59
Fiskefilet tout Paris	59
Fiskefrikadeller	66
Fiskefrikadeller	66
Fisk i fad	49
Fisk i folie	49
Fisk, kogt i lage	50
Fisk, kogt i ovn	50
Fisk, stegt i ovn	51
Fisk, stegt på pande	51
Fiskestuvning	66
Fjerkræ	107
Fjerkræ, sprængt	108
Flæskesteg	72
Flæsk, paneret	75

Flaskekam, stegt	72
Flødepeberrod	21
Fløjlsgrød	20
Fond	8
Forloren hare	102
Forlorne kyllinger	95
Forloren skildpadde ..	98
Forårsskank	96
Fransk bøf	88
Franske kartofler	30
Frikadeller	104
Frikandeau	95
Frikassé, hornfiske-	53
Frikassé, kalve-	97
Frituredej	122
Fugle, benløse	95
Fuglereder	30
Fyldt i tarteletter	66
Fyldt hvidkål	105

G

Gedde, farseret	53
Gissau	102
Glaserede løg	41
Gratin	120
Grilltegning	70
Grisens partering	71
Grønkålsrand	122
Grønkålssuppe	12
Grønlangkål	39
Grønsager, kogning af ..	34
Grønsager, stuvning af ..	34
Grønærter og gulerødder	39
Grønærtesuppe	12
Gulerødder	39
Gule ærter	47
Gullash	89
Gullash, ungarsk	82
Gåsesteg	109

H

Haschis	106
Hakkebøf	101
Hamburger- koteletter	76
Hamburgerryg i ovn ..	76
Hamburgerryg i rødvin ..	75
Hamburgerryg, kogt ...	75
Hamburgerryg, sukkerglaseret	76
Hane i vin	110
Hare, forloren	102
Haresteg	116

Hasselback-kartofler ..	31
Havkat	54
Havregrød	20
Havresuppe	18
Hellefisk	53
Helleflynder	53
Hertugindemos	31
Hestekød	100
Hjertegulasch	118
Hjarteragout	118
Hjarter, knuste	117
Hjarter som and	116
Hjarter som kylling ...	117
Hollandaisesauce	23
Hornfiskefrikassé	53
Hornfisk, kogt	54
Hornfisk, stegt	54
Hovmesterkartofler ...	31
Hummer	67
Hummer, gratineret ...	68
Hummersauce	25
Hvidkål, flødestuvet ...	40
Hvidkål, fyldt	105
Hvidkålssuppe	12
Hvidvinsauce	25
Hybensuppe	18
Hyldebærssuppe	18
Højrebskotelet	87
Hønskekødssuppe	13
Høns, kogte	110
Høns, stegte	110

I

Indbagt oksefilet	87
Indianer bøf	102
Irish stew	99
Italienske koteletter ...	78

J

Jomfruhummer	67
Jordkokker	40
Julesalat i slåbrok	40
Jævning	6

K

Kalkun, kogt	112
Kalkun, stegt	112
Kalkunbryst	112
Kalkun, Kreolsk	112
Kalkunlår	113
Kalvebryst	97
Kalvefilet	93
Kalvefilet Orloff	94
Kalvefrikassé	97

Kalvehaleragout	97
Kalveinderlår	93
Kalvekoteletter	93
Kalvens partering	92
Kalverullesteg	97
Kalveskank, forårs	96
Kalvesteg	92
Kalvetunger	119
Kalv i asparges	97
Kanin som and	101
Kanin, kogt	101
Kanin som kylling	100
Kantareller	48
Kaperssauce	25
Karbonader	103
Karotter, brunede	39
Karryhøne	111
Karrykrydret svinekød ..	81
Karrysauce	25
Karrysild	59
Karrysuppe	12
Karry torsk	62
Kartoffel Anna	30
Kartoffelfrikadeller ...	31
Kartoffelmos	32
Kartoffelmosrand	32
Kartoffelreder	32
Kartoffelroulader	31
Kartoffelsalat	32 og 33
Kartoffelsalat kold	33
Kartoffelsne	33
Kartoffelsuppe	12
Kartofler, bagte	29
Kartofler halve, bagte ..	29
Kartofler, brasede	29
Kartofler, brunede	29
Kartofler dauphine	30
Kartofler, franske	30
Kartofler, rasp-	33
Kartofler, råstuede	33
Kartofler, stuede	33
Kastaniepuré	41
Kastainer, ristede	40
Kastaniesuppe	41
Kikærter	47
Kinakål	40
Klaring af suppe	8
Klipfisk	63
Kongefisk	54
Koteletfisk, indienne ..	54
Koteletfisk, indienne ..	54
Koteletter, Calcutta	78
Koteletter i fad	77
Koteletter i vildtsauce ..	78
Koteletter m. champignoner	77

Koteletter m. spinat	77
Koteletter stegt i ovn ..	73
Krabber	68
Krebinetter	103
Kroketter	31
Krustader, fyld til	66
Kråseragout	117
Kræssuppe	14
Kyllinger, forlorne	95
Kyllinger, stegte	113
Kylling Rosita	111
Kærnemælkssuppe	18
Kødfars	104
Kødrand	104
Kødsuppe	8
Kørvelsauce	26
Kørvelsuppe	14
Köttbullar, svenske	106
Kåldolmer	105
Kåldolmer brunede	106

L

Labskovs, skipper-	90
Laksekoteletter	55
Laksesoufflé	67
Lakseforel	55
Laks, kogt	55
Lam i asparges	99
Lammekoteletter	99
Lammekølle, Provence	99
Lammesteg	98
Lammets partering	98
Lasagne	124
Legering	6
Lever, helstegt	119
Lever, stegt	117
Lindstrøm, bøf	101
Løg, farserede	41
Løg, glaserede	41
Løgsauce	26
Løg, sprøde	41
Løgsuppe	14
Løse ris	122

M

Maccaroni	124
Madeirasauce	26
Madrilène	15
Majs, kogte	41
Majs, stuvende	42
Makrel, kogt	56
Makrel, røget	56
Makrel, stegt	56
Mandesild	59

Mannagrød	20
Marvsuppe	14
Maskintorsk	62
Medisterpølse	103
Melboller	22
Million bøf	102
Mixed grill	80
Mornaysauce	57
Moussaka	107
Mousselinesauce	26
Muskatsauce	26
Muslinger	68
Muslinger, gratinerede	69
Myntesauce	26
Mælkesauce	23
Mørbradbøf	80
Mørbrad i asparges	79
Mørbrad i frikassé	79
Mørbrad i karry	79
Mørbradkoteletter	79
Mørbrad m. champignonner	79
Mørbrad, røget	79
Mørbrad som and	79
Mål og vægt	4

N

Nyregullash	118
Nyreragout	119
Nyrer, stegt	119

O

Oksebryst, helstegt	90
Oksekød, kogt	90
Oksebryst m. spidskål	91
Oksefilet, helstegt	86
Oksefilet, indbagt	87
Oksehaleragout	91
Oksehaleragout	15
Oksekødsuppe	15
Oksemørbrad, helstegt	86
Oksens partering	85
Oksesteg	86
Olivensauce	26
Omelet	121
Omelet soufflé	121
Osso buco	96

P

Paprikasauce	27
Pasta-dej	124
Pasta-sauce	107
Pastinakker, stegte	42
Peberfrugter	42

Peberrodssauce	27
Pebresauce	42
Peberfrugter, farserede	27
Peberfrugt, m. fisk	42
Persillekartofler	33
Persillesauce	27
Pighvar	56
Pilaff	89
Pocherede æg	22
Pommes frites	30
Pommes frites, ovnbagte	113
Porrer, farserede	43
Porrer, panerede	43
Porresuppe	16
Portions-forel	55
Poularder	113
Pytt i panna	80
Pærevælling	18
Pølsegrøde	106
Pølser m. æbler	106

R

Rabarbersuppe	19
Ragout	91
Raspkartofler	33
Rejer	69
Rejer, friturestegte	69
Rejesauce	27
Rensdyr	115
Ribben, ovnstegte	73
Ribbensteg	74
Ris, brunede	123
Risengrød	20
Ris, løse	123
Risotto	123
Risrand	123
Ristoppe	22
Risvandsgrød	21
Roast beef	86
Rosenkål, kogt	43
Rosenkål, milanaise	43
Rosenkålssuppe	16
Ruskomsnusk	35
Ryper	114
Rødbedbøf	44
Rødbeder, kogte	43
Rødkål	44
Rødspætter	56
Rødvinsauce se Bordelaise sauce	48
Rørhatte, ristede	116
Rådyr	116
Råger	115
Råstuvende kartofler	33

S			
Safran ris	123	Stenbider, kogt	61
Saftsuppe	19	Stenbider, stegt	61
Sagosuppe	19	Stikkelsbærsauce	28
Sagovælling	19	Stroganoff bøf	88
Sauce, brun	23	Stråkartofler	30
Sauce, legeret	23	Stuede kartofler	33
Sauce, lys	23	Støvbolde, ristede	48
Sauce, sursød	28	Suppeboller	22
Savoykål	39	Supper	8
Scampi fritti	69	Surkål	45
Selleribøf	44	Sursteg	100
Selleri, farseret	44	Sursød sauce	28
Sennepssauce	27	Svenske kötbullar	106
Sild, djævla	60	Svinebov, kogt	83
Sildegartin	60	Svinebov, stegt	72
Sildehaj	54	Svinebryst, kogt	83
Sild, Mande-	59	Svinebryst, stegt	72
Sild m. karry	59	Svinebryst, helstegt	74
Skildpadde, forloren	98	Svinebryst, letsaltet	83
Skildpaddesuppe, uægte	16	Svinebryst, stegt med grønsager	74
Skilt sauce	27	Svinekam, sprængt	83
Skinke	72	Svinekoteletter	73
Skinke, røget	76	Svinekød m. karry	81
Skinke, sukkerglaseret	77	Svinekød m. løg	80
Skinkeculotte	72	Svinetunger	119
Skipperkål	82	Székelygulyás	82
Skipperlabskovs	90	Sødsuppe	19
Skorzonerrødder	44		
Skovduer	110	T	
Skysauce	27	Tartelletfyld	66
Sorte gryde	96	T-bonesteg	87
Spaghetti	124	Tomatsauce	28
Spidskål	39	Tomatsuppe	16
Spinatrand	122	Torskegilde	61
Spinatsuppe	16	Torskelever, kogt	63
Spinat, stuvet	45	Torskerogn, kogt	63
Sprængt svinebov	83	Torskerogn, ristet	63
Squash	35	Torsk, karry	62
Stegetorsk	62	Torsk, kogt	61
Stegte ben	75	Torsk, stegt	51
Stegt flæsk	74	Tournedos	88
		Tun, kogt	64
		Tun, stegt	64
		Tunger (fisk)	57
		Tunger (kød)	119
		Tungeragout	120
		U	
		Ungarsk gullash	82
		V	
		Vandbad	7
		Vandgrød	21
		Vildsvinesteg	115
		Vildt	114
		Vildtsauce	114
		Vildænder	114
		W	
		Wienerschnitzel	94
		Z	
		Zucchini	35
		Æ	
		Æbleflæsk	75
		Æblepølser	106
		Æbler, halve med gelé	109
		Æggegrød	20
		Æggekage m. flæsk	122
		Æggesauce	23
		Æg, porcherede	22
		Ærter, gule	47
		Ø	
		Øllebrød	19
		Å	
		Ål, kogte	64
		Ål, stegte	64

Tørsleffs Husmoder Service

Hele Danmarks køkkenhjælp

Tørsleffs Husmoder Service blev oprettet i 1939 med det formål, at hjælpe danske husmødre med råd og vejledning om Tørsleffs produkter. Det viste sig hurtigt, at behovet for vejledning i alle typer husholdningsspørgsmål var stort, og især under besættelsen med vareknaphed var der en udbredt interesse for at lære nyt.

Erfarne husholdningslærere varetog aktiviteterne i Tørsleffs Husmoder Service, som bl.a. omfattede udgivelse af Tørsleffs kogebøger, afholdelse af madlavningskurser, afprøvning og udvikling af nye opskrifter, produktudvikling og ikke mindst daglig telefonrådgivning.

Nye tider - nye skikke

De senere år har det ikke været muligt at opretholde samme service som tidligere, selv om behovene for oplysning, om den daglige husholdning er ikke blevet mindre - tværtimod er der en stigende interesse for både spændende og sund mad. Men her, som på så mange andre områder, løses problemerne nu med internettet.

Tørsleffs Husmoder service er åben i et begrænset antal timer i sylte højsæsonen (maj – oktober). Åbningstider kan variere. Har du spørgsmål om produkter, er du altid velkommen til at kontakte Haugen-Gruppen på tlf.: 3634 3000, eller på info@haugen-gruppen.dk

Find mere information om produkter, opskrifter m.m. på www.torsleffs.dk



5 701009 154606