

Lever-recept

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Lever-recept



1928

Helstekt Lever.

Man tager en lammlever och späckar den i täta rader, även ytan täckes med tunna späckskivor. Läggas i en djup kastrull tillsammans med finhackad rödlök, morötter, några skivor fett fläsk, salt, peppar och persilja, vatten eller god buljong hälles över. Stekes i lagom ungsvärme 40—50 min. Stjälpes upp på ett hett fat, såsen redas lätt med smör och mjöl, grädde eller saften av en citron tillsättes.

Leverbiff.

I.

3 hg. oxlever
 $\frac{1}{2}$ kg. rå potatis
 1 liten rödlök
 $\frac{1}{2}$ msk. socker
 1— $1\frac{1}{2}$ tsk. salt, vitpeppar.

Till stekning: 2 msk. flottyr, kokande vatten, 2 kkp. mjölk. Levern tvättas och får ligga i vatten 15 min. Den torkas väl och drives genom köttkvarn tillsammans med

den skalade potatisen, skuren i bitar samt löken. Smeten smaksättes. En stekpanna upphettas, och flottyren lägges i. Häri lägges nu matskedvis av den lösa smeten, denna steltnar genast av hettan. Biffarna brynas på båda sidor och läggas allt efter som de äro färdigbrynta över i en långpanna. Stekpannan vispas ur med kokande vatten, detta hålles över biffarna, och de få steka färdiga i ugnen. Strax innan de äro färdiga tillsättes mjölken. Biffarna läggas upp på fat och såsen slås över.

II.

- 1 kalvlever
- 1 knippe fina grönsaker (persilja etc.)
- 2 hackade rödlökar, förut förvållda
- 1 ts. mjöl
- 1 „ ättika
- 125 gr. vatten, saften av en citron.

Levern skäres i skivor, doppas i mjölet och stekes i smöret tills den blir guldgul. Tages ur pannan och hålles varm. Grönsakerna hackas fint och läggas i stekpannan, mera smör och de återstående ingredienserna tillsättas, får stå och koka sakta tills grönsakerna äro färdiga, slås där-
efter över den stekta levern.

III.

375 grm kalvlever
 3 tsk. rivet bröd
 4 stora champignoner, hackade
 1 medelstor rödlök, finhackad
 2 kvistar persilja, finhackad
 2 tsk. salt, peppar.

Levern skäres i skivor och var skiva beströs med blandningen av rivet bröd, svamp och kryddor. Lägges i kastrull, 250 grm vatten slås över (eller god buljong). Stekes i lagom ugnsvärme 45 min.

IV.

375 grm lever
 1 skiva rivet bröd
 1 tsk. hackad persilja
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt, peppar efter smak
 1 tunn skiva späck.

Levern tvättas väl och skäres i skivor. Lägges i kastrull och beströs med det rivna brödet, persilja och salt. Späcket skäres i strimmor och lägges på. Därefter slås över det hela en tekopp kallt vatten. Stekes i ugn $\frac{1}{2}$ tim.

Mald Leverbiff.

- 1 kg. lever (kalv)
- 200 grm späck
- 75 „ bröd
- 250 „ mjöl
- 80 „ smör
- 4 st. hela ägg
- 4 „ äggulor, mjölk.

Beredning: Lever och späck males 3 ggr genom köttkvarn, röres med äggen, gulor och kryddor (salt, vitpeppar, mejram). Brödet skäres i fina tärningar och fräses i smöret och blandas jämte mjöl och mjölk i den malda levern. Färsen arbetas väl. Stekes i smör.

Leverpastej.

- 1 kg. lever
- 400 grm späck
- 300 „ bröd
- 4 st. ägg
- 3 „ äggvitor
- 250 grm grädde
- 1 lök, smör till löken.

Beredning: Levern males med späcket, brödet blött i litet av grädden, och den brynta löken. Blandas med gulorna, salt, peppar och litet muskot. Arbetas väl. Sist nedröres vitorna slagna till hårt skum. Kokas i form i vattenbad.

Kalvleversufflé.

1 kg. lever	$\frac{1}{2}$ tsk. finhackad rödlök
125 grm smör	50 grm magert kalvkött (finskuret)
100 „ grädde	50 „ smör
4 st. ägg	30 „ mjöl
	6 dcl. kokande mjölk
	salt, vitpeppar.

Beredning: Lök och kött fräses i smöret tills det blir klart. Då tillsättes mjölet, mjölken spädes på, kryddorna tillsättes och såsen får koka under rörning tills den blir ganska tjock, varefter den vrides genom silduk.

Levern kokas. Males med smöret 3 ggr genom köttkvarn, blandas med såsen, gulorna och grädden, salt och peppar. Arbetas väl. Sist nedröres vitorna slagna till hårt skum. Kokas i vattenbad (i form).

150—200 grm rå, färsk lever (kalv eller oxlever) males 3 ggr i köttkvarn, passeras därpå genom potatispress eller s. k. passeringsmaskin, spädes med lika delar vatten, då den får konsistens av tjock grädde. Därpå piskas eller vispas den väl. Förvaras på is och serveras kall efter att åter ha piskats upp dessförinnan. Lämpligen serveras den med apelsin- eller citronsaft eller ock med rödvin. Saften av 2 apelsiner och 1 citron är lagom till varje sats. Några isbitar läggas i glaset.

