

Matrecept.

Kötträtter:

SURSTEK.

2 kg. hästkött (innanlår eller mörghäls), 3 lit. dricka, 1/4 lit. ättika, 1 å 2 dl. socker, 1 tsk. vitpepparkorn, 4 st. lagerblad.

Köttet sköljes och lägges i en kruka samt överhålles med ovanstående ingredienser, som blandats till en lag. Efter omkring 14 dagar är steken färdig att anrättas. Den späckes då och brynes samt stekes som vanlig stek.

BRYNT KÖTT MED RÖTTER, 4 pers.

1/2 kg. kött, vatten, salt, peppar, 1 kg. kål och morötter, vatten, salt, 3 msk. vetemjöl.

Köttet sköljes och skäres i bitar, som brynas i het järngryta. Är köttet mycket magert kan det brynas i litet fett, annars är fett ej nödvändigt för bryningen. Varmt vatten påspädes, och köttet får steka en stund. Rötterna sköljas, skrapas och skäras i tärningar, som läggas ovanpå köttet. Alltsammans kryddas och får steka med tättslutande lock några minuter. Mjålet uppvispat i kallt vatten nedröres och det hela får koka sakta en stund, varefter det avsmakas.

BIFF A LA LINDSTRÖM, 4 pers.

1/4 kg. köttfärs, 1 hg. potatis, 1 hg. rödbetor, 1 kkp vatten, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. vitpeppar, 2 msk. fett.

Färsen arbetas väl med vatten och kryddor. Den kokta potatisen och de kokta rödbetorna hackas till små tärningar som blandas i färsen, vilken avsmakas och formas till biffar som stekas hastigt i brynt fett. Biffarna böra ej göras för små, ej heller för tunna.

KALVFÄRSPUDDING MED STUVADE JORDÄRTSKOCKOR, 4 pers.

3 hg. kalvfärs, 150 gr. kokt kall potatis, omkr. 1/4 lit. vatten, salt, peppar, 1 msk. potatismjöl, 1/2 lit. jordärtskockor, vatten, salt, 1 kkp mjölk, 3 å 4 msk. vetemjöl salt, peppar.

Färsen blandas med den rivna potatisen och potatismjölet jämte mjölk och kryddor samt arbetas väl. Jordärtskockorna skrapas och kokas i saltat vatten, mjölken och mjölet vispas tillsammans och tillsättes, varefter stuvningen får koka och avsmakas. En form smörjes och beklädes med färs. Stuvningen fylles i mitten, färs bredes över och puddingen gräddas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen.

Jordärtskockorna kunna utbytas mot vitkål eller morötter. Timbalen kan även gräddas i tekoppar eller stora pastejformar.

PANNBIFF.

1/4 kg. köttfärs, 3 st. kokta potatisar, 1/4 lit. svamp, 2 st. ägg, salt och peppar, smör till stekning.

Potatisen skalas och skäras i fina tärningar, stämman skäras

KÖTTBULLAR.

1/4 kg. malet kött, 3 hg. rå potatis, 1 lök, salt och peppar. Potatisen sköljes och skalas samt rives. En del av den då uppstående tunna vätskan avhålles och resten arbetas med köttfärsen. Den finhackade och lätt brynta löken, samt kryddorna röras till en färs, varav formas runda bullar, som kokas i saltat vatten. Såsen avredes och färgas om man så vill med köttextrakt.

DYRTIDSFÄRS.

3 hg. malet kött, 1 hg. mald potatis, 1 hg. malda morötter, 1—2 kkp mjölk, 1 msk. lök, 1/2 msk. fett, salt, peppar.

Färsen arbetas som föregående, formas till en avlång bulle, som stekes i ugn. Överbliven köttfärs skäres i skivor och lägges på smörgåsar.

PYTT I PANNA.

3/4 lit. i små bitar skuren svamp, 1 lit. kokt, kall i små bitar skuren potatis, 1 medelstor lök, salt, peppar.

Alltsammans blandas och stekes i litet brynt smör i ordentligt upphettad stekpanna, samt kryddas. Till denna rätt kan med fördel tillsättas litet salt kött, skuret i tärningar. Härtill bäst färdickor, kantareller eller enklare svamp i allmänhet.

Fiskrätter:

KOKT VITLING MED CITRONSAS.

1 kg. vitling, vatten, salt, 3/4 kkp vetemjöl, ättika.

Fisken sköljes och rensas. Huvudet avskäres, fisken fläckes itu. Huvud och ben påsättas med rikligt vatten och urkokas väl. Fiskhalvorna rullas och läggas i en kastrull, litet fiskbuljong pålålles och fisken får sakta koka tills den är färdig (omkr. 10 min.)

Till såsen avredes en del av fiskspadet med vetemjölet utrört i kallt vatten, avsmakas med salt och ättika. Har man råd, uppvispas den i en äggula. Fisken upplägges på fat och såsen hålles över. Rättens utseende vinner på om den garneras med hackad persilja.

STEKT FYLLD SILL, 4 pers.

1 kg. färsk sill, spadet av en anjovisburk (eller 8 anjovisar), 1 kkp stötbröd, 1 kkp mjölk eller vatten, 1 kkp grovt rågmjöl, 1 msk. salt, 2 msk. fett.

Sillarna skrapas rena från fjäll och sköljas väl. De skäras upp i ryggen, inålvorna och ryggen borttages, så att buken förblir hel och sillen sköljes åter väl. Av stötbrödet, anjovisspadet och mjölken göres en färs, som bredes ut inuti fisken, varefter sillen hoptryckes och vändes i saltat rågmjöl samt stekes i stekpanna eller i långpanna i ugn, i vilket senare fall den blir finare i smak. Serveras helst med potatispuré.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

arbetas jämn. I en form nedlagges kalen och färsen varvis, kål underst och överst. Puddingen överhålles med varmt saltat vatten och gräddas i ugnen.

FÄRSFYLLD KÄLROT.

1 kålrot, 2 msk. fett, salt, vitp. Till färsen: 1 hg. malet oxkött, det kokta inkråmet, 3/4 kkp vatten, socker, salt och vitp.

Kälroten sköljes, skalas och klyves mitt itu på längden och urgröpes. Urgröpet kokas, males och blandas med färsen, som sedan fylles i kålrotshalvorna, varefter de bindas ihop med snöre. För att de skola sitta riktigt fast, göres en skåra upptill och nedtill på kålroten, i vilken snöret fasthålles. Kålroten brynes väl i fett, kryddas, spädes och får steka 1 1/2 tim.

1 msk. socker, 1 äggula.

Fisken kokas som vanligt och upplägges på fat varm eller kall samt överhålles med mayonnaisen. Serveras med varm potatis.

Till såsen kokas fiskspadet upp och avredes med mjölet utrört i litet vatten. När den kokat några minuter, upphålles såsen och får kallna. Äggulan iröres och såsen avsmakas med kryddorna.

SVAMP SOM INLAGD SILL.

Svampen rensas, sköljes och förvälles samt får kallna eller lägges den i ättiksvatten ett par timmar. Den skäres sedan i fina strimlor, som läggas i en saladjär samt överhålles med en lag av ättika, vatten, socker, kryddpeppar och finskuren rödlök. Får stå att draga i lagen några timmar innan den serveras.

Matrecept.

Kötträtter:

SURSTEK.

2 kg. hästkött (innanlår eller märgpipa), 3 lit. dricka, 1/4 lit. ättika, 1 å 2 dl. socker, 1 tsk. vitpepparkorn, 4 st. lagerblad.

Köttet sköljes och lägges i en kruka samt överhålles med ovanstående ingredienser, som blandats till en lag. Efter omkring 14 dagar är steken färdig att anrättas. Den späckes då och brynes samt stekes som vanlig stek.

BRYNT KÖTT MED RÖTTER, 4 pers.

1/2 kg. kött, vatten, salt, peppar, 1 kg. kål och morötter, vatten, salt, 3 msk. vetemjöl.

Köttet sköljes och skäres i bitar, som brynas i het järngryta. Är köttet mycket magert kan det brynas i litet fett, annars är fett ej nödvändigt för bryningen. Varmt vatten påspädes, och köttet får steka en stund. Rötterna sköljas, skrapas och skäras i tärningar, som läggas ovanpå köttet. Alltsammans kryddas och får steka med tättslutande lock några minuter. Mjölet uppvispat i kallt vatten nedröres och det hela får koka sakta en stund, varefter det avsmakas.

BIFF A LA LINDSTRÖM, 4 pers.

1/4 kg. köttfärs, 1 hg. potatis, 1 hg. rödbetor, 1 kkp vatten, 2 tsk. salt, 1/4 tsk. vitpeppar, 2 msk. fett.

Färsen arbetas väl med vatten och kryddor. Den kokta potatisen och de kokta rödbetorna hackas till små tärningar som blandas i färsen, vilken avsmakas och formas till biffar som stekas hastigt i brynt fett. Biffarna böra ej göras för små, ej heller för tunna.

KALVFÄRSPUDDING MED STUVADE JORDÄRTSKOCKOR, 4 pers.

3 hg. kalvfärs, 150 gr. kokt kall potatis, omkr. 1/4 lit. vatten, salt, peppar, 1 msk. potatismjöl, 1/2 lit. jordärtskockor, vatten, salt, 1 kkp mjölk, 3 å 4 msk. vetemjöl salt, peppar.

Färsen blandas med den rivna potatisen och potatismjölet jämte mjölk och kryddor samt arbetas väl. Jordärtskockorna skrapas och kokas i saltat vatten, mjölken och mjölet vispas tillsammans och tillsättes, varefter stuvningen får koka och avsmakas. En form smörjes och beklädes med färs. Stuvningen fylls i mitten, färs bredes över och puddingen gräddas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen.

Jordärtskockorna kunna utbytas mot vitkål eller morötter. Timbalen kan även gräddas i tekoppar eller stora pasteformar.

PANNBIFF.

1/4 kg. köttfärs, 3 st. kokta potatisar, 1/4 lit. svamp, 2 st. ägg, salt och peppar, smör till stekning.

Potatisen skalas och skäras i fina tärningar; svampen skäres likaså, och brynes, samt får kallna. Köttfärs, potatis, svamp, ägg och kryddor blandas till en färs, (göres bäst med händerna) samt formas till biffar och stekes hastigt i väl brynt smör.

Lämpligaste svamp till biffen är färticka, kantarell, blodriska el. a. samt litet lökbrosksvamp.

KÅL- OCH KÖTTPUDDING.

1 kålhuvud, 1 msk. smör (1 msk. sirap), 1/4 lit. vatten, 4 hg. malet kött, salt, peppar.

Kålen sköljes, skäres i bitar och brynes under tillsats av sirapen mot slutet av bryningen. Köttet blandas med kryddorna och färsen arbetas jämn. I en form nedlägges kålen och färsen varvvis, kål underst och överst. Puddingen överhålles med varmt saltat vatten och gräddas i ugnen.

FÄRSFYLLD KÅLROT.

1 kålrot, 2 msk. fett, salt, vitp. Till färsen: 1 hg. malet oxkött, det kokta inkråmet, 3/4 kkp vatten, socker, salt och vitp.

Kålroten sköljes, skalas och klyves mitt itu på längden och urgröpes. Urgröpet kokas, males och blandas med färsen, som sedan fylls i kålrotshalvorna, varefter de bindas ihop med snöre. För att de skola sitta riktigt fast, göres en skåra upptill och nedtill på kålroten, i vilken snöret fasthålles. Kålroten brynes väl i fett, kryddas, spädes och får steka 1 1/2 tim.

KÖTTBULLAR.

1/4 kg. malet kött, 3 hg. rå potatis, 1 lök, salt och peppar. Potatisen sköljes och skalas samt rives. En del av den då uppstående tunna vätskan avhålles och resten arbetas med köttfärsen. Den finhackade och lätt brynta löken, samt kryddorna röras till en färs, varav formas runda bullar, som kokas i saltat vatten. Såsen avredes och färgas om man så vill med köttextrakt.

DYRTIDSFÄRS.

3 hg. malet kött, 1 hg. mald potatis, 1 hg. malda morötter, 1—2 kkp mjölk, 1 msk. lök, 1/2 msk. fett, salt, peppar.

Färsen arbetas som föregående, formas till en avlång bulle, som stekes i ugn. Överbliven köttfärs skäres i skivor och lägges på smörgåsar.

PYTT I PANNA.

3/4 lit. i små bitar skuren svamp, 1 lit. kokt, kall i små bitar skuren potatis, 1 medelstor lök, salt, peppar.

Alltsammans blandas och stekes i litet brynt smör i ordentligt upphettad stekpanna, samt kryddas. Till denna rätt kan med fördel tillsättas litet salt kött, skuret i tärningar. Härtill bäst färtickor, kantareller eller enklare svamp i allmänhet.

Fiskrätter:

KOKT VITLING MED CITRONSÄS.

1 kg. vitling, vatten, salt, 3/4 kkp vetemjöl, ättika.

Fisken sköljes och rensas. Huvudet avskäres, fisken fläckes itu. Huvud och ben påsättas med rikligt vatten och urkokas väl. Fiskhalvorna rullas och läggas i en kastrull, litet fiskbuljong pålles och fisken får sakta koka tills den är färdig (omkr. 10 min.)

Till såsen avredes en del av fiskspadet med vetemjölet utrört i kallt vatten, avsmakas med salt och ättika. Har man råd, uppvispas den i en äggula. Fisken upplägges på fat och såsen hålles över. Rättens utseende vinner på om den garneras med hackad persilja.

STEKT FYLLD SILL, 4 pers.

1 kg. färsk sill, spadet av en anjovisburk (eller 8 anjovisar), 1 kkp stötbröd, 1 kkp mjölk eller vatten, 1 kkp grovt rågmjöl, 1 msk. salt, 2 msk. fett.

Sillarna skrapas rena från fjäll och sköljas väl. De skäras upp i ryggen, inålvorna och ryggen borttages, så att buken förblir hel och sillen sköljes åter väl. Av stötbrödet, anjovisspadet och mjölken göres en färs, som bredes ut inuti fisken, varefter sillen hoptryckes och vändes i saltat rågmjöl samt stekes i stekpanna eller i långpanna i ugn, i vilket senare fall den blir finare i smak. Serveras helst med potatispuré.

TORSKKOTLETTER, 4 pers.

3/4 kg. torsk, 1 1/2 hg. fett fläsk, salt, peppar, 1 kkp vatten eller mjölk, 1 kkp stötbröd, 50 gr. fett.

Fisken sköljes, rensas, sköljes igen samt befrias från skinn och ben. Fiskköttet males med fläsket samt blandas sedan med kryddorna, spädes med mjölk eller vatten och formas till kotletter, som vändas i stötbröd och stekas gulbruna. Serveras med stuvade grönsaker eller med potatis och sötsur sås.

FISK MED KOKT MAYONNAISE, 4 pers.

1 kg. fisk, vatten, salt. Till såsen: 2 kkp fiskbuljong, 4 msk. mjöl, 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. vitpeppar, 1 1/2 tsk. senap, 2 tsk. ättika, 1 msk. socker, 1 äggula.

Fisken kokas som vanligt och upplägges på fat varm eller kall samt överhålles med mayonnaisen. Serveras med varm potatis.

Till såsen kokas fiskspadet upp och avredes med mjölet utrört i litet vatten. När den kokat några minuter, upphålles såsen och får kallna. Äggulan iröres och såsen avsmakas med kryddorna.

SVAMP SOM INLAGD SILL.

Svampen rensas, sköljes och förvälles samt får kallna eller lägges den i ättiksvatten ett par timmar. Den skäres sedan i fina strimlor, som läggas i en saladjär samt överhålles med en lag av ättika, vatten, socker, kryddpeppar och finskuren rödlök. Får stå att draga i lagen några timmar innan den serveras.

