

Beskrivning å dyrtidsrätter.

Fyllt kålhuvud.

1 kålhuvud, $\frac{3}{4}$ kkpr risgryn, 1 lit. vatten ell. mjölk, 1—2 kg. kött, malet, 1 mtsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitp., 2 mtsk. flottyr, 1 fläsksvål, kokande vatten.

Beredning: Kålhuvudet urhållkas från stocken, förvälles i litet saltat vatten. Risgrynen förvälles, kött och kryddor tillsätts. Färsen fylls i kålhuvudet, övertäckes med ett stort kålblad, ombindes samt brynes i flottyr. När kålhuvudet är brynt, tages det upp, fläsksvålen lägges i botten och på denna kålhuvudet. Spädes med vatten och får koka 2—3 timmar.

Torskkotletter.

6 hg. torsk, 2 hg. späck, 1 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{3}{4}$ kkpr rivebröd, $\frac{1}{2}$ ägg el. äggvita, 2 msk flottyr el. smör.

Beredning: Fisken rensas, sköljes och befrias från ben och skinn. Fiskkött och fläsk males 2 ggr genom köttkvarn, varefter färsen formas till kotletter, som penslas med ägg eller äggvita och doppas i rivebröd. Stekas gulbruna i flottyr el. smör. Serveras sådana de äro — eller korintsås.

Kålpudding med potatis. (6 pers.)

$\frac{1}{2}$ l. potatis, 1 kålhuvud, 1 ägg, 3 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ l. sk. mjölk, 1 lök, 2 msk. smör, 2 msk. sirap, salt, peppar, 3 dl. lingonsylt.

Potatisen kokas, skalas och skäres i skivor, kålen skäres i tärningar och förvälles. Löken hackas och brynes tillsammans med kålen i smöret och sirapen. En form smörjes, och ilägges varvtals potatisskivor och den brynta kålen, och mellan varven strös salt och peppar. Ägg, mjöl och mjölk blandas och hälles över puddingen. Gräddas i varm ugn 30—40 min. Serveras med lingonsylt.

Kötttärningar med rotsaker.

$\frac{1}{2}$ hg. kött, 2 morötter, $\frac{1}{2}$ kålrot, $\frac{1}{2}$ kålhuvud, 1 liter potatis, vatten, peppar, salt, persilja.

Beredning: Köttet tvättas och skäres i tärningar. Rotsakerna tvättas, skalas och skäras i bitar. Kött och rotsaker läggas varvtals i en gryta med salt och peppar mellan. Fylles med så mycket vatten, att det står jämnt med tillbehören. När anrättningen är nästan mjuk, ilägges

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

färs. Dessa lynes man kålroten, harnvorna laggas tillsammans, ombindas med ett snöre. Kålroten brynes, spädes med kokande vatten samt får sakta koka, tills den blir mjuk.

Köttfärs med grönsaker.

3 hg. oxkött, malet, 1 kkp. rödbetor, 1 kkp. morötter, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1 mtsk. smör, 1 lök, 1 kkp. potatis, 1 msk. salt, 1—2 kkpr mjölk.

Beredning: Rotsakerna tvättas, skalas och kokas mjuka i kort spad, skäras i mycket små tärningar. Rotsakerna, köttet och kryddorna arbetas väl tillsammans. Gräddas som vanlig köttfärs.

Beskrivning å dyrtidsrätter.

Fyllt kålhuvud.

1 kålhuvud, $\frac{3}{4}$ kkpr risgryn, 1 lit. vatten ell. mjölk, 1—2 kg. kött, malet, 1 mtsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitp., 2 mtsk. flottyr, 1 fläsksvål, kokande vatten.

Beredning: Kålhuvudet urhållkas från stocken, förvälles i litet saltat vatten. Risgrynen förvälles, kött och kryddor tillsätts. Färsen fylls i kålhuvudet, övertäckes med ett stort kålblad, ombindes samt brynes i flottyr. När kålhuvudet är brynt, tages det upp, fläsksvålen lägges i botten och på denna kålhuvudet. Spädes med vatten och får koka 2—3 timmar.

Torskotletter.

6 hg. torsk, 2 hg. späck, 1 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{3}{4}$ kkpr rivebröd, $\frac{1}{2}$ ägg el. äggvita, 2 msk flottyr el. smör.

Beredning: Fisken rensas, sköljes och befrias från ben och skinn. Fiskkött och fläsk males 2 ggr genom köttkvarn, varefter färsen formas till kotletter, som penslas med ägg eller äggvita och doppas i rivebröd. Stekas gulbruna i flottyr el. smör. Serveras sådana de äro — eller korintsås.

Kålpudding med potatis. (6 pers.)

$\frac{1}{2}$ l. potatis, 1 kålhuvud, 1 ägg, 3 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ l. sk. mjölk, 1 lök, 2 msk. smör, 2 msk. sirap, salt, peppar, 3 dl. lingonsylt.

Potatisen kokas, skalas och skäres i skivor, kålen skäres i tärningar och förvälles. Löken hackas och brynes tillsammans med kålen i smöret och sirapen. En form smörjes, och ilägges varvtals potatis-skivor och den brynta kålen, och mellan varven ströses salt och peppar. Ägg, mjöl och mjölk blandas och hälles över puddingen. Gräddas i varm ugn 30—40 min. Serveras med lingonsylt.

Kötttärningar med rotsaker.

$\frac{1}{2}$ hg. kött, 2 morötter, $\frac{1}{2}$ kålrot, $\frac{1}{2}$ kålhuvud, 1 liter potatis, vatten, peppar, salt, persilja.

Beredning: Köttet tvättas och skäres i tärningar. Rotsakerna tvättas, skalas och skäras i bitar. Kött och rotsaker läggas varvtals i en gryta med salt och peppar mellan. Fylles med så mycket vatten, att det står jämnt med tillbehören. När anrättningen är nästan mjuk, ilägges den i skivor skurna potatis, varefter alltsammans får koka tills det blir mjukt. Smaksättes med persilja.

Fylld kålrot.

1 st. kålrot, vatten, salt, 2 kg. malet kött, $\frac{1}{2}$ msk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1— $\frac{1}{2}$ kkpr mjölk, 1 mtsk. smör, kokande vatten.

Beredning: Kålroten klyves mitt itu, urhållkas och förvälles i litet saltat vatten. Köttet och kryddorna samt mjölken blandas till en lös färs. Denna fylls inuti kålroten, halvorna läggas tillsamman, ombindas med ett snöre. Kålroten brynes, spädes med kokande vatten samt får sakt koka, tills den blir mjuk.

Köttfärs med grönsaker.

3 hg. oxkött, malet, 1 kkp. rödbetor, 1 kkp. morötter, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1 mtsk. smör, 1 lök, 1 kkp. potatis, 1 msk. salt, 1—2 kkpr mjölk.

Beredning: Rotsakerna tvättas, skalas och kokas mjuka i kort spad, skäras i mycket små tärningar. Rotsakerna, köttet och kryddorna arbetas väl tillsammans. Gräddas som vanlig köttfärs.

Pudding av potatis och skinka. (3 pers)

1 lit. kokt potatis, 1 hg. rökt skinka el. stekt fisk, 1 ägg, 2 mtsk. mjöl (20 gram), 4 dcl. mjölk, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{1}{4}$ tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. socker.

TILL FORMEN: 5 gr. flottyr.

Beredning: Potatisen skalas och skäres i skivor. Skinkan skäres i tärningar. En form smörjes med flottyr. Härilägges varvvis potatis-skivor och skinktärningar. Ägget vispas med mjölet, mjölken, saltet och pepparn och äggstanningen hälls i formen. Puddingen gräddas i varm ugn omkr. 40 min.

Ugnstekt fisk med grönsaker.

1 kg. fisk (torsk, havslax el. dyl.), 2 mtsk. rivebröd, 2 anjovisar, 1 msk. hackad persilja, 1 mtsk. salt, 1 msk. smör, 3—4 kkp. mjölk, $\frac{1}{2}$ lit. örter, 5 morötter, 1 lit. små potatis.

Beredning: Fisken rensas, flås. Anjovisen och den hackade persiljan läggas inuti fisken. Salt och rivebröd strös över. Fisken lägges i långpanna el. stekpanna att stekas i god ugnsvärme. Spädes och öses med mjölken. Då den är färdig, lägges den upp på fat och de i vatten kokta grönsakerna lägges omkring.

Stuvad potatis med fläsksås.

$\frac{1}{2}$ kg. potatis (3 lit.), 1 msk. flottyr, 2 msk. mjöl, 125 gr. fläsk 1 lit. skummjölk, salt, vitpeppar.

Beredning: Flottyr, mjöl och fläsktärningar sammanfräsas. Potatisen kokas med skalen på 5—8 min., varefter den skalas, skäres i skivor och färdigkokas i nämnda sås. Smaksättes.

Potatispannkaka.

$\frac{1}{2}$ lit. potatis, 2 dcl. mjölk, 2 msk. vetemjöl (20 gr.), 1 ägg, 2 tsk. salt (10 gr.), 1 tsk. socker (5 gr.).

TILL STEKNING: 3 msk. smör eller flottyr (60 gr.).

Beredning: Potatisen tvättas ren och kokas. Mjölet utröres med $\frac{1}{2}$ dl. av mjölken. Resten av mjölken kokas upp, varefter avredningen ivispas och smeten får koka 5 min. Ägget iröres jämte kryddorna. Potatisen skalas, söndermosas med gaffel och blandas väl med smeten. En stekpanna upphettas, $\frac{1}{2}$ msk. av flottyrren ilägges och får bli het, varefter hälften av massan utbreddes jämnt i pannan. Pannkakan gräddas ovanpå spisen 8—10 min. på vardera sidan. Då den gräddat färdig på ena sidan, uppstjälpes den på lock, varefter den skjutes över i pannan att gräddas färdig på andra sidan. Serveras med lingon eller fläsk.

Potatis med lök.

2 lit. kall, kokt potatis, 4 stora lökar, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{1}{2}$ msk. salt, 3 msk. flottyr el. smör, hackad persilja.

Beredning: Potatisen kokas, skalas och skäres i små tärningar. Löken skalas, hackas och brynes i smöret, potatisen tillsättes och alltsammans får steka gulbrunt. Serveras mycket varmt.

Att koka potatis.

Potatisen kokas med skalet på 5—8 min. Därefter skalas den. Kokas sedan färdig i varmt saltat vatten.

Potatisplättar.

1 ägg, 1 kkp. vetemjöl, 1 msk. salt, 1 mtsk. socker, 4 kkp. mjölk.

FÖR STEKNINGEN: Flottyr el. smör.

Beredning: Ägg, kryddor och mjölk blandas som en vanlig plättsmet och får stå att svälla 1—2 tim., varefter den kokta, malda eller rivna potatisen tillsättes. Gräddas och serveras som vanliga plättar.

Krigssmör.

4 kkp. potatismjöl, 1 kkp. vetemjöl, 1 lit. vatten, 1 kg. smör, salt

Beredning: Vatten, vetemjöl och potatismjöl kokas till en tunn gröt, när denna avsvannat något, tillsättes smöret och massan arbetas tills den blir kall. Smaksättes med salt.

Soppa på gryn och rotsaker.

$\frac{1}{2}$ kg. kött eller 1 kg. fläsk, 2 lit. vatten, 2 morötter, 1 purjolök, $\frac{1}{2}$ kkp. korngryn, $\frac{1}{2}$ selleri, $\frac{1}{2}$ kålrot, 1 palsternacka, 1 lit. potatis.

Beredning: Som vanlig kött-soppa.

Blandade biffar.

5 kg. oxkött, 1 ägg, 1 mtsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1 lök, 2—2 $\frac{1}{2}$ kkp. mjölk, 2 $\frac{1}{2}$ kkp. kokt potatis, 1 kkp. rivebröd.

TILL STEKNING: Flottyr eller smör.

Beredning: Köttet tvättas, males 3 ggr genom köttkvarn. Ägg, mjölk, kryddor och den brynta löken tillsättes. Färsen arbetas väl. Potatis och rödbetor skäras i mycket fina tärningar och blandas. Av smeten formas runda biffar, som stekas gulbruna.

Kålhuvud med fårkött.

1 st. medelstort kålhuvud, $\frac{1}{2}$ kg. fårbringa eller fläskkött, vatten, peppar och salt.

Beredning: Kålhuvudet putsas och skäres i 4 delar (kålstocken borttages ej). Köttet tvättas och skäres i bitar och lägges omkring kålhuvudet, vatten påfylles så mycket, att det står nätt över kålhuvudet, salt och peppar tillsättes och anrättningen får sakta koka i kort späd 4—5 timmar. Kan med fördel kokas $1\frac{1}{2}$ tim. på spiseln och sedan i koklåda.

Kokta köttbullar (f. 6 pers).

3 hg. oxkött, 1 hg. fläsk, 10 gr. salt, $\frac{1}{3}$ tsk. vitpeppar, $\frac{1}{2}$ lit. potatis (kokt), $\frac{1}{2}$ msk. potatismjöl (7 gr.), 1 ägg, 1 dcl. mjölk, 1 msk. finhackad lök, 10 gr. flottyr el. smör till löken.

TILL KOKNING: 1 lit. vatten, 10 gr. salt.

Beredning: Köttet och fläsket torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i små bitar och drives 3 gånger genom köttkvarn tillika med kryddorna samt den kokta, kalla potatisen. Potatismjölet och det uppvispade ägget tillsättes, varefter mjölken iblandas litet i sänder, under det färsen röres omkr. 15 min. Den i fettet frästa löken tillsättes och smeten avsmakas noga. Med två skedar, doppade i varmt vatten, formas runda bullar, vilka kokas i saltat vatten omkr. 10 min. Serveras med stuvning av vitkål, blomkål, morötter, palsternackor eller makaroner.

Köttpudding med grönsaker.

5 hg. malet kött, 1 msk. salt, 1 liter kokta blandade grönsaker, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 2—2 $\frac{1}{2}$ kkp. mjölk.

Beredning: Grönsakerna tvättas, skrapas och skäras i strimlor, kokas mjuka i kort spad. Kött, kryddor och mjölk arbetas till en lös fårs. Kött och grönsaker läggas varvats i en form, överst bör vara köttfärs. Gräddas i god ugnsvärme. Serveras med eller utan sås.

Korngrynsgröt med äppelmos.

1 kkp. korngryn, 1 lit. vatten, $\frac{1}{2}$ kkp. socker, 2 kkp. surt äppelmos ($\frac{1}{2}$ hg. torkad frukt).

Beredning: Korngrynen vattenläggas dagen förut, sättes på att koka i kallt vatten. När grynen äro väl kokta, tillsättes äpplemoset. Smaksättes med socker eller honung. Serveras med mjölk.

Potatissoppa.

1 lit. potatis, 2 lit. vatten, 1 morot, $\frac{1}{2}$ palsternacka, $\frac{1}{3}$ kålrot, $\frac{1}{2}$ purjolök, $\frac{1}{2}$ lit. ärter, 2 dl. mjölk el. grädde (lägg), salt, socker, hackad persilja.

Beredning: Sopprötterna rensas, sköljas, skäras i strimlor och kokas mjuka i vatten. Potatisen sköljes, skalas och kokas mjuk, passeras genom sikt eller röres till mos. Den passerade soppan och rötterna slås samman. Smaksättes med salt, socker och persilja. Ägg, mjölk (grädde) vispas upp i en soppskål och soppan hålles het över.

Kokta blandade grönsaker.

2 st. morötter, $\frac{1}{2}$ kålrot, $\frac{1}{2}$ vitkålshuvud, 1 liter potatis, vatten, salt, 1 msk. mjöl, salt socker och persilja.

Beredning: Rötterna tvättas, rensas och skäras i strimlor (vitkålen bör först förvällas), därefter läggas alla rotsakerna varvats i en gryta med peppar och salt mellan varje varv. När grönsakerna äro något mera än halvkokta, tillsättes den i skivor skurna potatisen. När alltsammans är mjukt, avredes anrättningen med mjölet. Smaksättes med salt, socker och persilja. Serveras antingen ensamt eller till kött.

Enkel sallad.

4 kkp. kokt potatis, 2 kkp. kokta rödbetor, 1 kkp. kokta morötter, 1 kkp. kokta kålrötter, 2 dl. grädde, (1 ägg), salt, vitpeppar, senap, ättika, socker, pepparrot.

Beredning: Rotsakerna kokas och skäras i fina pärningar. Grädden vispas till skum, smaksättes med kryddorna, häri nedröras sedan de kokta grönsakerna. Läggas upp på fat och garneras med persilja och, om man vill, hackat ägg.

