

Kött- och vegetariska rätter.

Leverpastej.

- 7 hg. oxlever.
- 3 » späck eller rökt skinka.
- 2 kkpp. mjöl.
- 2 ägg.
- 2 små kokta potatisar.
- Salt, peppar.
- 7 matskedar vetemjöl.
- 4 teskedar brynt lök.
- 4 hackade ansjovisar.

Levern sköljes i ättiksblandat vatten samt males tillsammans med späcket och potatisen. Mjålet tillsättes jämte ägget och kryddorna, mjölken påspädes och färsen arbetas mycket väl. Fylles i smord form (eller i små pastejformar) och gräddas i vattenbad i ugn samt uppstjälpes sedan den kallnat. Användes antingen som middags- eller frukosträtt med stuvade grönsaker eller potatispuré.

Kålrotsstuvning med fläsk.

- 2 kg. kålrötter.
 - Vatten, salt.
 - 1 matsked fett.
 - 4 matskedar vetemjöl.
 - 1 liter mjölk.
 - Peppar.
 - 4 hg. fläsk eller salt kött.
- Rötterna skalas och skäras i bitar, varefter de brynas i fett.
- Köttet sköljes och skäres i bitar samt kokas mjukt tillsammans med rötterna. En redning av vetemjöl och mjölk röres till, vilken tillsammans med kryddorna hälls i stuvningen. Innan den kan serveras, bör den koka en stund med stuvningen.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

mjölken påspädes och stuvningen får ett uppkok.
De brynta fläsktärningarna samt den skurna, brynta löken och kryddor sättas till. Serveras med nykokt potatis som middagsrätt.

Wienerkotletter.

- 2 hg. fläskkött.
- 2 » kalvkött.
- 2 » kokad potatis.
- 1 matsked hackad persilja.
- 3 kkpp. mjölk.
- 2 teskedar salt.
- 1/4 tesked peppar.

Kött- och vegetariska rätter.

Leverpastej.

- 7 hg. oxlever.
- 3 » späck eller rökt skinka.
- 2 kkpp. mjöl.
- 2 ägg.
- 2 små kokta potatisar.
- Salt, peppar.
- 7 matskedar vetemjöl.
- 4 teskedar brynt lök.
- 4 hackade ansjovisar.

Levern sköljes i ättiksblandat vatten samt males tillsammans med späcket och potatisen. Mjöllet tillsättes jämte ägget och kryddorna, mjölken påspädes och färsen arbetas mycket väl. Fylles i smord form (eller i små pastejformar) och gräddas i vattenbad i ugn samt uppstjälpes sedan den kallnat. Användes antingen som middags- eller frukosträtt med stuvade grönsaker eller potatispuré.

Kålrotsstuvning med fläsk.

- 2 kg. kålrötter.
 - Vatten, salt.
 - 1 matsked fett.
 - 4 matskedar vetemjöl.
 - 1 liter mjölk.
 - Peppar.
 - 4 hg. fläsk eller salt kött.
- Rötterna skalas och skäras i bitar, varefter de brynas i fett.

Köttet sköljes och skäres i bitar samt kokas mjukt tillsammans med rötterna. En redning av vetemjöl och mjölk röres till, vilken tillsammans med kryddorna hälls i stuvningen. Innan den kan serveras, bör den koka en stund med stuvningen.

Smålandsdoppa.

- $\frac{1}{4}$ kg. fläsk.
 - 2 rödlökar.
 - 1 $\frac{1}{2}$ matsked vetemjöl.
 - 2 dl. mjölk eller spad.
 - $\frac{1}{4}$ tesked peppar.
- Fläsket skrapas och skäres i små bitar. Dessa brynas hastigt i het järnkastrull eller stekpanna. I fettet vispas vetemjöllet, varefter den värmda mjölken påspädes och stuvningen får ett uppkok.
- De brynta fläsktärningarna samt den skurna, brynta löken och kryddor sättas till. Serveras med nykokt potatis som middagsrätt.

Wienerkotletter.

- 2 hg. fläskkött.
- 2 » kalvkött.
- 2 » kokad potatis.
- 1 matsked hackad persilja.
- 3 kkpp. mjölk.
- 2 teskedar salt.
- $\frac{1}{4}$ tesked peppar.

- 1/2 kkp. rivebröd.
- 2 matskedar fett.
- 2 » vetemjöl.
- 3 kkp. vatten.

Köttet males tillsammans med potatisen. Däri blandas persilja, mjölk och kryddor och, om man så vill, ett ägg. Färsen arbetas, tills den blir smidig, då små kotletter formas och stekas i het flottyr, sedan de förut doppats i finstötta skorpor. I fett, som blir kvar i pannan, vispas vetemjöl och varmt vatten spädes på. Kryddor sätts till och såsen hälls över kotletterna. Till dessa lämpar sig särskilt att servera gröna ärter, stuvad blomkål eller stuvade morötter.

Nässelkål med frikadeller.

- 1 liter nässlor.
- 3 morötter.
- 1 bit purjolök.
- 1 » selleri.
- Vatten, salt.
- 1 matsked margarin.
- 2 matskedar vetemjöl.
- 1 1/2 liter köttspad.

Nässlorna rensas, förvälles och hackas. Morötterna och grönsakerna kokas mjuka i saltvatten och skäras i bitar. Margarin och vetemjöl smältes tillsamman, nässlorna hällas på och därefter buljongen. Sist tillsätts grönsakerna och morötterna samt kryddor.

Frikadeller.

- 200 gr. benfritt kött (ox- eller kalv).
- 100 » fläskkött.
- Salt peppar.
- 3 kokta potatisar.
- 1 matsked potatismjöl.
- Vatten.

Köttet males fint, arbetas tillsamman med den malda potatisen, potatismjölet, kryddorna och något vatten. Den formas därefter i små bullar, vilka kokas i salt vatten.

Kalvsylta med nässelstuvning.

- 1 kg. kalvlägg.
- 1 1/2 liter vatten.
- 3 teskedar salt.
- 1 matsked ättika.
- Peppar.

Köttet sköljes, sättes på i kallt vatten och får koka, tills benen släppa. Buljongen får koka vidare med ben och senor och köttet finhackas. Då buljongen kokat ihop och blivit stark, silas den och köttet lägges i och får koka i 10 minuter. Kryddorna och ättikan blandas i (samt något vatten om det blivit för tjockt), varefter grytan får stå en stund vid sidan av spisen. Syltan hälls i en med kallt vatten urspolad bleckform, får stå ett par timmar, slås upp serveras med inlagda rödbetor, eller tillsammans med någon stuvning.

Stuvade nässlor.

- 1 liter nässlor.
- Vatten, salt.
- 1 matsked margarin.
- 2 matskedar vetemjöl.
- 1 1/2 dl. mjölk.
- socker, peppar, muskot.



Nässlorna rensas, förvälles och hackas. Margarin och mjöl blandas i kastrullen, nässlorna hällas i och strax därpå den värmda mjölken. Stuvningen får koka och kryddas.

Blodpudding.

- 1 liter kalvblod.
- 3/4 liter svagdricka.
- 525 gr. rågmjöl.
- 6 matskedar sirup.
- Fett.
- 1 rödlök.
- Peppar, salt, mejram.
- Fett, vetemjöl (till formen).

Blodet silas noggrant och vispas tillsamman med drickat, varefter mjöl kryddor och sirup tillsätts. Fettet smältes och löken brynes däri, varefter det, avsvannat, hälls tillsammans med löken i smeten. Massan hälls i smord och mjölad form med lock, och puddingen kokas i vattenbad omkring 2 1/2 timma. Man kan också grädda pannkaka och plättar av smeten. Serveras med lingonsylt.

Paltbröd (6 kakor).

- 4 dl. blod.
- 5 » dricka.
- 1 kg. groft rågmjöl.
- 1 matsked salt, peppar.
- 50 gr. jäst.

Blod och mjöl blandas, drickat värmes som vanligt degspad och jästen utröres i litet därav. Drickat och jästen blandas därpå i degen, som arbetas väl, får jäsa, arbetas om och får änyo jäsa. Den bakas ut till runda kakor, som få jäsa och gräddas på vanligt sätt. Kakorna torkas sedan mycket väl och förvaras på tort, luftigt ställe.

Risring med kött- och svampstuvning.

- 1/4 liter risgryn.
- Vatten, salt, socker, peppar.
- 2 dl. hackade köttrester.
- 2 » hackad svamp.
- 2 matskedar fett.
- 2 » vetemjöl.
- 1/4 liter köttspad och svampspad.
- Peppar.

Riset förvälles eller skällas i mycket, kokande vatten. Kokas därefter mjukt i vatten eller köttspad med salt, peppar och något litet socker. Då det är färdigt, packas det hårt i en med kallt vatten urspolad hålförm. Får stå en stund och uppstjälpes. Till stuvningen kan man taga överblivet kött, som hackas och blandas med kokt hackad svamp, (murklor, kantareller, Karl-Johans svamp) stuvad med litet fett och mjöl, som spädes med buljongs- och svampspad. Användes murklor bör spadet hällas bort. Då stuvningen kryddats, hälls den i hålet i risringen. Den bör vara alldeles het, då den slås upp. I stället för kött kan fisk, grönsaker, enbart svamp användas.

Skivorna smagas i smör och bakas. När
smör och mjöl blandas i kakan, smagas
mjöl i och smör baktas den smagas i smör
smör smagas i smör och bakas.

Skivor

- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör

Smör smagas i smör och bakas. När
smör och mjöl blandas i kakan, smagas
mjöl i och smör baktas den smagas i smör
smör smagas i smör och bakas.

Färdig i kaka

- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör

Smör smagas i smör och bakas. När
smör och mjöl blandas i kakan, smagas
mjöl i och smör baktas den smagas i smör
smör smagas i smör och bakas.

Rising med kött- och svampsteking

- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör
- 1 1/2 liter smör

Smör smagas i smör och bakas. När
smör och mjöl blandas i kakan, smagas
mjöl i och smör baktas den smagas i smör
smör smagas i smör och bakas.