

Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 23

Vardagstryck



Livsmedelsnämndens demonstrationskurser.

Köttträtter.

BRYNT SOPPA.

1½ à 2 hg. ox- eller hästkött.
3 l. vatten.
2 morötter.
1 palsternacka.
1 bit kålrot.
¾ à 1 l. potatis.
2 msk. flottyr.
4 msk. vetemjöl.
1 riven ostkant.
Salt och vitpepp.

Beredning:

Köttet skäres i tärningar och brynes först, sedan brynes de skurna rötterna. När allt är brynt strös mjölet över och det kokande vattnet påspädes. Den rivna ostkanten lägges och soppan får koka tills rötterna äro nästan mjuka. Den skurna potatisen lägges och när den är mjuk smaksättes soppan.

TISDAGSSOPPA.

1 knapp kkp korngryn.
3½ l. fläskspad och vatten.
1 stor gul lök.
1 palsternacka.
2 morötter.
1 bit kålrot.
½ l. potatis.
Salt, vitp. och sellerifrö.

Beredning:

Korngryn och vatten kokas 1 tim., varefter de skurna rotsakerna jämte löken iläggas. Mot slutet av kokningen iläggas den skurna potatisen samt fläskspadet, soppan får koka färdig och smaksättes.

LEVERKALOPS.

¾ kg. oxlever.
1 à 1½ hg. fett fläsk.

1 msk salt och 10 kryddpepparkorn.
4 lagerblad och 1 lök.
3 msk. vetemjöl.
Vatten och mjölk.

Beredning:

Lever och fläsk skäres i skivor samt brynes med löken. Kryddorna och mjölet strös över, vatten och mjölk spädes på samt får sakta koka 1½ à 2 tim.

Anm.: Levern blir fortare mör om den förut har legat i utspädd ättika.

KORVKAKA.

2½ kkp ris- eller korngryn.
½ hg. oxlever.
Njurtalg eller rester av kött och fläsk.
¾ l. mjölk och vatten.
Salt och vitp., lök och mejram.
3 à 4 msk. sirap.

Beredning:

Levern förvälles samt males tillsammans med späcket. Grynen kokas med mjölk och vatten till en tjock gröt. Den brynta löken, levern och kryddorna nedröres. Smeten slås i smord form och gräddas omkr. 1 timma.

PÖLSA.

1½ l. fläskspad.
2½ kkp korngryn.
Fläsksvålar och grävar.
Kryddp. och salt.
2 stora rödlökar.
Flottyr.

Beredning:

Grynen kokas till en tjock gröt i fläskspadet. Löken brynes

tillsammans med de hackade fläsksvålarna och grävarna. Grynen iläggas och pölsan får sakta steka tills den är vackert brun. Serveras med potatis och lingon.

PALTBRÖD MED FLÄSKSÅS.

1½ à 2 paltbrödsbakor.
Vatten och salt.
Sås:
2½ hg. fläsk.
5 à 6 msk. vetemjöl.
1 l. mjölk.
Vitp.

Beredning:

Paltbrödsbakorna brytas och blötläggas 1 tim. i saltat vatten. Kokas tills det blir mjukt. Fläsket skäres i tärningar och brynes. Mjölet fräses i fettet och mjölken påspädes. Kryddas.

ROTSTUVNING MED KÖTT.

3 stora morötter.
2 palsternackor.
1 liten kålrot.
1 msk. flottyr.
½ kg. ox- eller fårbringa.
Vatten, salt och vitp.

Beredning:

Rötterna sköljas, skrapas och skäres i stora bitar samt brynes i het flottyr. Köttet sköljes, benen knäckas samt skäres i bitar och kokas mjukt jämte rötterna i kort spad. Kryddas.

KÅLROTSTUVNING MED FLÄSK.

2 kålrötter.
Vatten och salt.

4 $\frac{1}{2}$ kkp. mjölk.
4 msk. vetemjöl.
Salt och vitp.
2 $\frac{1}{2}$ hg. fett fläsk.

Beredning:

Kålrötterna skalas, skäres i tärningar och kokas mjuka i litet vatten. Fläsket skäres i tärningar och brynes, mjölet fräses i fett, mjölken påspädes och kålrötterna iläggas. Kryddas.

STUVADE KORNGRYN.

2 $\frac{1}{2}$ kkp. korngryn.
1 l. vatten.
1 l. mjölk.
Salt, vitp. och brynt lök.

Beredning:

Grynen kokas mjuka i mjölk och vatten, smaksättes med vitp., salt och brynt lök. Serveras till stekt fläsk.

KOTLETTER AV RIMSALTAT FLÄSK.

$\frac{3}{4}$ kg. magert rimsaltat fläsk.
4 msk. vetemjöl.
Vitp.
4 kkp. vatten.
4 kkp. mjölk.
Flöttyr.

Beredning:

Fläsket skäres i tjocka skivor, vändes i mjöl och vitp. Skivorna brynes, varefter vatten och mjölk påspädes. Får sakta koka tills fläsket är mjukt.

BILLIGA KALVKOTLETTER.

$\frac{1}{2}$ kg. kalvkött.
5 medelstora potatisar.

(Persilja).
2 msk. mjölk.
Salt och vitp.
Flöttyr.

Beredning:

Köttet males tillsammans med potatisen. Den hackade persiljan jämte kryddorna och mjölken inarbetas. Kotletterna formas, stekes i het flöttyr. Pannan urvispas med litet vatten och såsen hälls över kotletterna.

FATSYLTA.

$\frac{1}{2}$ svinhuvud.
1 $\frac{1}{2}$ kg. kalvlägg.
Vatten.
Kryddpepparkorn.
Vitpeppar d:o.
Några lagerblad.
Ingefära och salt.

Beredning:

Huvudet vattenlägges dagen förut och kokas tills fläsket är mjukt. Kalvläggen påsättes med kallt vatten, kokas upp, skummas och kryddorna iläggas. Då köttet är mjukt, tages det upp, lossas från benen vilka ånyo läggas i spadet att koka. Kött och fläsk skäres i tärningar och lägges i det silade kalvspadet. Syltan får ett uppkok och upphålles. Fläskspadet användes till tisdagssoppa.

LEVERPASTEJ.

$\frac{1}{2}$ kg. oxlever.
2 hg. späck.
2 $\frac{1}{2}$ hg. vetebröd.
4 kalla potatis.
2 à 3 anjovisar.
1 brynt lök.
3 msk. vetemjöl.
Salt och vitp.

Beredning:

Levern vattenlägges, skäres i bitar och males med späck, vetebröd, potatis och sill 3 gånger genom köttkvarn. Det övriga tillsättes, färsen avsmakas och slås i en väl smord form som bindes över med papper. Gräddas i vattenbad i ugn omkr. 2 tim.

Anm.: Om svinlever användes bör den först förvällas.

VÄRMLANDSKORV.

2 kg. potatis.
2 kg. fett fläsk.
3 msk. salt.
1 $\frac{1}{2}$ tsk. vitp.
1 msk. ingefära.
5 m. krokfjälster.

Beredning:

Potatisen tvättas, skalas och sköljes samt hackas fint eller males. Fläsket males samt arbetas tillsammans med kryddorna och potatisen till en smidig färs. Stoppas mycket löst samt lägges i saltlake. Korven är färdig att användas efter ett par dagar.

RISMJÖLSKRÄM.

6 kkp. mjölk.
4 kkp. vatten.
1 $\frac{1}{2}$ kkp. rismjöl.
4 à 5 bittermandlar.
2 à 3 msk. socker.

Beredning:

Mjölken kokas upp, varefter rismjölet utrört i vattnet ihålles. Får koka 5 à 8 min. då sockret samt den skållade, rivna mandeln iröres. Hålles upp i vattensköljd form, får kallna. Uppstjälpes, samt serveras med sylt och saftsås.

Alla recept äro beräknade för
6 personer.

kg. = kilogram.
hg. = hektogram.
kkp. = kaffekopp.
msk. = matsked.
tsk. = tesked.
vitp. = vitpeppar.