

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 10

Vardagstryck



KOBBEKÖTT

*NÅGRA RÅD OCH AN-
VISNINGAR TILL ALL-
MÄNHETENS TJÄNST.*

KOOPERATIVA CHARKUTERIFÖRENINGEN

U. P. A.
SUNDSVALL



SUNDSVALL
NYA SAMHÄLLETS TRYCKERI
1918



K O B B E K Ö T T

EN NY VARA, ETT GOTT KÖTTSURROGAT, som kallas kobbekött, är nu ute i handeln. Det är egentligen sälkött, befriat från späck, och har redan i flera års tid använts i Norge, Ryssland och England. Handelskemisten John Landin samt konsulenten Tora Holm ha under juli månad undersökt köttet och meddela om undersökningarna i huvudsak följande:

I näringsvärde står kobbeköttet *över* det magra oxkött som nu föres i handeln och är i stället jämnställt med medelfett oxkött, som dock numera ej finns i i handeln. Kobbeköttet innehåller nämligen den avsevärda mängden av 21,9 procent kväve- och äggviteartade ämnen, därav kväve 3,5 procent, samt 5,7 procent fett. På grund av ovanstående framgår att kobbeköttet också är utmärkt som ersättning för det svåranskaffliga fläsket.

Det användes antingen rimmat, såsom salt kött, eller, efter urvattnings under 2 å 3 dygn i några vatten, som färskt kött. På grund av sin konsistens blir det, såsom gjorda prov utvisar, efter urvattnings icke kraftlöst och utsuget, som vanligtvis sker vid urvattnings av salt nötkött, utan det avger sitt salt med

bibehållande av övriga ämnen och kan då, som sagt, ersätta färskt kött på ett förvillande likt sätt. Det användes då till kalops, rullstek, biffstek, surstek, pytt i panna, pepparrotskött, kokt med kål, med ris och curry, diverse, stuvningar etc.

Benen, som äro något mindre än vanliga nötköttsben, krossas lätt samt lägges i vatten 2 à 3 dygn, med några vattenombyten, varefter en utmärkt soppa kokas på dem tillsammans med rötter etc. Något ättiksyra vid vattenläggningen förhöjer smaken både för soppa och kött vid tillagningen sedan. Vanliga ingredienser, såsom peppar, lök, lagerbärsblad m. m., tillsättes efter smak. Med 5 à 6 täta vattenombyten har köttet vid provning visat sig kunna anrättas som biffstek redan en timme efter upptagandet ur saltlaken.

Här följer några

anvisningar och recept

rörande köttets tillredning, utarbetade av Skolkökslärarinnan Fröken LAURA NÄSHOLM, Sundsvall.

VITKÅLS S O P P A

(4—6 personer).

1 $\frac{1}{2}$ kg. vitkål.
1 msk. socker.
1—2 msk. flottyr.
2 l. vatten
10 kryddpepparkorn.
Två l. sälbuljong, kokt på ben.
(Salt)

Beredning: Vitkålen ansas, skäres i bitar. Litet av sockret brynes jämte litet flottyr, vari kålen brynes försiktigt och lägges efter hand i en gryta, varefter kokande vatten tillsättes jämte kryddpepparkornen. Kålen får koka tills den är mör och spådes med sälbuljong samt avsmakas med salt om så behövs. I brist på fett användes kålen obrynt, soppan färgas med brynt socker.

I detta sammanhang uppmanas husmödrarna på det livligaste skaffa största möjliga förråd av vitkål. Bäst är att att *torka kålen* skuren i bitar i ej för stark värme, helst på torkollon: en enkel ram med träribbor överdragen med fin ståltrådsduk eller en bit av en gammal gardin eller dylikt eljes på plåt med smörpapper under kålen.

KÖTTFÄRS AV SÄLKÖTT

5 hg. benfritt sälkött.
1 hg. potatisflingor eller 3 à 4 kokta potatisar,
väl mosade.
2 små kkp. vatten.
20 gr. torrmjöl
(kan undvaras)
1 ägg eller $\frac{3}{4}$ kkp. potatismjöl
 $\frac{1}{4}$ tsk stött vitpeppar.
1 lök.
1 msk. flottyr.

Beredning: Sälköttet urvattnas väl ett par dygn, varunder vattnet ofta byts. Om så önskas kan litet ättika tillsättas mot slutet eller några selleristjälkar. Köttet avtorkas, males eller hackas. Torrmjölken upplöses i varmt vatten, potatisflingorna tillsättas jämte det uppvispade ägget eller potatismjölet. Löken skalas, hackas fint och brynes i en del av fettet. Allt sammans blandas väl med köttet och formas till en avlång färs, som lägges i en smord stekpanna. Stekes tills den blir brun, spådes med kokande vatten och öses var tionde minut med köttskyn, som brynes med litet brynt socker och avredes med litet mjöl för att bli drygare. Avsmakas med litet salt och vitpeppar efter smak.

I stället för fett kan man strö litet salt i pannan innan färsen lägges i.

Av samma smet kan köttbullar stekas, om fett finnes

SÄLSTUVNING MED ROTSAKER

(4—6 personer).

1,5 kg. rötter (kålrot, morötter, palsternackor e. d.)
1 liter potatis.
 $\frac{1}{2}$ kg. benfritt sälkött.
3 kkp. vatten.
 $\frac{1}{4}$ tsk. stött vitpeppar.
1 msk. flottyr.
1 struken msk. salt.

Beredning: Rötterna ansas och skäras i tunna skivor jämte potatisen, som skalats. Köttet förberedes som förut sagts, skäres i bitar, som brynas lätt, varefter det nedlägges varvtals med rötter och potatis, saltas och peppras, kokas i kort spad med slutet lock, tills köttet är mört och rotsakerna kokta.

SÄLBIFF

$\frac{1}{2}$ kg. benfritt sälkött.
 $\frac{1}{4}$ tsk. peppar.
Fett till stekning, vatten.

Beredning: Köttet urvattnas väl, skäres i tunna skivor, peppras och stekes hastigt på båda sidor, spådes med kokande vatten och kokas några minuter med slutet lock. Serveras med brynt lök om så önskas.

Köttbenen urkokas väl till buljong, som användes utom till vitkålssoppa till köttisoppa med grönsaker eller puréer av olika slag. Köttet användes till pytt i panna e. d. och är synnerligen drygt och smakligt samt förtjänt av den mäst vidsträckt användning.

KOBBEKÖTTET

säljes i parti

och minut av

Kooperativa

Charkuteriföreningen

• *u. p. a.*

SUNDSVALL