

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 17

Vardagstryck



National Library
of Sweden

RECEPT FÖR DYRTIDSMATLAGNING.

Kålrotspuré. (4 pers.)

1 medelstor kålrot, 2 l. vatten, 1 msk. flottyr, 2 msk. mjöl, salt, vitpeppar (1 ägg, $\frac{1}{2}$ kkp. gräddmjölk).

Beredning: Kålroten tvättas, skalas och skäres i skivor. Dessa sköljas och få koka mjuka i vattnet. Passeras genom hårsikt och durkslag. Flottytren får smälta i grytan, mjölet nedröres och den passerade soppan tillsättes litet i sänder. Vatten påspädes så att soppan blir lagom tjock och får koka ungefär 10 minuter. Smaksättes med salt och vitp. Man kan också uppvisa ett ägg med litet gräddmjölk i soppskålen och hålla den kokande soppan däröver under kraftig vispning.

Brynt soppa.

1 hg. benfritt ox- eller hästkött, $\frac{1}{2}$ msk. flottyr, 2 morötter, 1 liten palsternacka, $\frac{1}{2}$ liten kålrot, $\frac{1}{2}$ purjolök, 1 bit selleri, 3 msk. mjöl, 2 l. vatten, salt, vitp. (persilja).

Beredning: Köttet tvättas och skäres i tärningar, vilka brynes i den upphettade flottytren. Rötterna ansas och skäras i strimlor och brynas en stund tillsammans med köttet. När kött och rötter äro brynta, strös mjölet över och omblandas väl, vattnet påhålles och soppan får koka tills rötterna äro mjuka. Avsmakas med salt och vitp.

Potatissoppa.

$\frac{3}{4}$ l. potatis, 2 l. vatten, sopprötter, (1 msk. smör) salt, vitp., persilja.

Beredning: Potatisen tvättas, råskalas och kokas mjuk i en halv liter vatten och söndermosas därefter väl. Rötterna ansas och skäras i strimlor och blandas med den söndermosade potatisen. Det övriga vattnet påspädes och rötterna få koka mjuka, då soppan avsmakas.

Spenatsoppa.

1 hg. spenat, $\frac{1}{2}$ l. vatten, 1 l. mjölk, 2 msk. mjöl, salt, socker, vitp. ($\frac{1}{2}$ msk. smör, (1 ägg.))

Beredning: Spenaten rensas, sköljes och påsättes i kokande vatten att förvällas 5 min. Mjölken tillsättes och soppan får ett uppkok. Avredes med mjölet utrört i litet kall mjölk och soppan får koka en stund och smaksättes.

Nässelkål.

$\frac{1}{2}$ l. nässlor, $\frac{1}{2}$ l. vatten, $\frac{1}{2}$ l. benbuljong, 3 msk. mjöl, salt, vitp., socker.

Beredning: Nässlorna rensas och sköljas mycket väl samt påsätts i kokande vatten att förvällas. Upptagas och spolats med kallt vatten. Passeras eller hackas tillsammans med mjölet mycket fint. De finhackade nässlorna nedläggas i grytan och buljongen tillsättes. Soppan får koka 10 min. och smaksättes.

I stället för benbuljong kan användas vatten och buljongtärningar eller också kan soppan serveras med frikadeller.

Fiskkotletter.

$\frac{1}{2}$ kg. fisk, 1 kkp kokt malen potatis, 2 tsk. salt, vitp., 2 msk. mjölk, (1 ägg) $\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

Beredning: Små benig fisk, t. ex. braxen eller mört, rensas och ryggbenet borttages. Fisken males på köttkvarnen och blandas med potatisen, mjölken och kryddorna. Formas till små kotletter, som stekas gulbruna i upphettad flottyr. För att slippa använda fett till denna rätt kan man i stället forma färsen till bullar och koka dessa i fiskspad, som fås genom att avkoka huvud och ryggben. I senare fallet bör man nog tillsätta en msk. mjöl till färsen. Serveras till stuvade rötter eller grönsaker.

Ångkokt sill.

2 små salta sillar, 1 knippa dill.

Beredning: Sillen urvattnas och skäres i bitar och nedlägges jämte dillen i spillkum eller karott, som sättes ned i en potatigryta. Får stå tills potatisen är kokt, då sillen också är färdig. På samma sätt kan man koka färsk fisk.

Halstrad sill eller salt strömming.

Sill eller strömming urvattnas och lägges på ett halster och insättes i järnspiselugnen då där har bildats glöd. Sillen vändes så att den blir halstrad på båda sidor. Färdig spolas den över med litet varmt vatten. I brist på halster, kan man använda en eldgaffel sedan man gjort den väl ren.

Stuvad färsk strömming.

$\frac{1}{2}$ kg. strömming, 2 kkp. vatten, 2 tsk. salt, finhackad persilja, 1 msk. mjöl, ($\frac{1}{2}$ msk. smör).

Beredning: Strömmingen rensas, sköljes och nedlägges i kokande, saltat vatten. Smör i persilja lägges ovanpå. Ett lock pålägges och fisken får koka långsamt 5—10 min. Upptages och lägges på karott, såsen avredes med mjölet utrört i litet kallt vatten, får koka och hälls över fisken.

Inkokt braxen.

$\frac{3}{4}$ kg. fisk, $\frac{1}{3}$ l. vatten, 1—2 tsk. salt, 1 knippa dill.

Beredning: Fisken rensas, fjällas, sköljes och skäres i bitar, lägges i kokande vatten med salt och dill och får koka sakta färdig. Fisken jämte dillen lägges i en spillkum, spadet kokas ihop och silas över fisken. Slås upp när spadet stelnat. Serveras med ättika, grädde och pepparrot.

Leverbiff.

4 hg. oxlever, $\frac{1}{2}$ msk. salt, vitpeppar, 2—3 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ msk. flottyr, vatten och 2 kkp. kokande mjölk, (1 lök).

Beredning: Levern skäres i skivor och får ligga i ganska starkt ättikblandat vatten

en god stund. Sköljes därefter i flera vatten. Leverskivorna torkas och vändas i en blandning av mjöl, salt och vitpeppar samt brynas i den upphettade flottytren, litet vatten och den varma mjölken påhålles varefter alltsammans får koka med lock 15 min.

Njurkottletter.

1 oxnjure eller 2 svinnjurar, 1 kkp kokt malen potatis, $\frac{1}{2}$ kkp mjölk, 2 tsk. salt, vitpeppar, 1 msk. potatismjöl, (1 msk. finhackad persilja) $\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

Beredning: Njuren skäres i tunna skivor och lägges i ättikblandat vatten. Sköljas väl och malas på köttkvarnen. Alltsammans blandas till en smidig färs, som formas till kottletter och stekas i upphettad flottyr. Kan också stekas som en vanlig köttfärs, då mindre flottyr åtgår.

Blandade biffar.

2 hg. benfritt ox- eller hästkött, $\frac{1}{2}$ kkp kokt malen potatis, $\frac{3}{4}$ kkp malda rödbetor, 1 lök, 2 tsk. salt, vitp., 2 msk. rödbetsättika, $\frac{1}{2}$ msk. potatismjöl, 2 msk. mjölk.

Beredning: Köttet tvättas och males 3 ggr. Sista gången tillsammans med potatisen och rödbetorna. Löken skäres i små tärningar och brynes. Alltsammans blandas till en färs, som formas till biffar och hastigt stekas i upphettad flottyr.

Köttfärs med kålrötter.

2 hg. benfritt kött, 1 lök, moset av en liten kålrot, $\frac{1}{2}$ —2 tsk. salt, vitp., $\frac{1}{2}$ kkp mjölk, 1 msk. potatismjöl eller 1 ägg, $\frac{1}{2}$ msk. flottyr).

Beredning: Köttet tvättas och males 3 ggr samt blandas med övriga beståndsdelar och arbetas mycket väl. Formas och stekes som köttfärs.

Rotstuvning med kött.

2 stora morötter, 1 palsternacka, $\frac{1}{2}$ medelstor kålrot, 3 hg. oxkött av slaksidor eller hästkött, salt, kryddpeppar, vatten, $\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

Beredning: Rötterna rensas, sköljas och skäras i rätt stora bitar och brynas i het flottyr. Köttet tvättas, skäres i bitar och kokas mjukt jämte rötterna i kort spad. Avsmakas med salt.

Fylld kålrot.

1 stor kålrot eller 2 mindre, vatten, salt, $\frac{1}{2}$ hg. kött, salt, vitp., $\frac{1}{2}$ kkp mjölk, inkråmet av kålroten eller ett par malda potatisar, (1 ägg), $\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

Beredning: Kålroten skalas, tvättas och får koka till hälften färdig i saltat vatten. Ett lock skäres av och kålroten urgräves. Av övriga beståndsdelar göres en färs, som fylls i kålroten, locket lägges på och kålroten ombindes med snöre. Flottytren upphettas i en järngryta, kålroten nedlägges och brynes på alla sidor, spådes med vatten och får sakta steka omkring 1 timma.

Kolrotstuvning med fläsktärningar.

1 kålrot, vatten, $1\frac{1}{2}$ hg. fläsk, 4 msk. mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. kålrotsspad och mjölk, salt.

Beredning: Kålroten skalas, skäres i tärningar och sköljes samt får koka mjuka i kortspad. Fläsket sköljes, skäres i tärningar och brynes i en järngryta, mjölet strös över och mjölken och kålrotsspadet påspådes litet i sänder, och såsen får koka en stund. Kålrotstärningarna nedröras försiktigt och stuvningen avsmakas.

Rotpölsa.

1 stor kålrot, vatten, rester av kött, fläsk, korv eller fläsksvålar, salt, kryddpeppar.

Beredning: Kålroten ansas och skäres i tärningar. Köttresterna skäras likaledes i tärningar, alltsammans kokas i kort spad jämte några kryddpepparkorn, smaksättes med salt.

Kålrotspudding.

Mos av en kålrot, 1 ägg, salt, vitpeppar, 3 msk. mjöl (finhackad persilja).

Beredning: Kålroten skalas, tvättas, skäres i skivor och kokas mjuk i helt litet vatten. Males på köttkvarn och blandas med öv-

riga beståndsdelar. Alltsammans lägges i smord form och gräddas i ugnen, helst i vattenbad. Massan kan också läggas i formen varvtals med kött eller fläsktärningar.

Ugnstekt kålrot.

2 mindre kålrötter, sås, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 2 msk. mjöl, 1 ägg, 1 tsk. salt, vitp.

Beredning: Kålroten sköljes väl men skalas ej och inlägges i ugnen tills den blir mjuk, provas med en trästicka. En mjölk-sås kokas och uppvispas med ägget. Kålroten skalas och skäres i skivor och såsen hälls över.

Kålrotsbiff.

1 kålrot, vatten, 2 msk. ättika, 4 msk. rågmjöl, 1 msk. salt, 1 stor lök, vitpeppar, $1\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

Beredning: Kålroten skalas och skäres i jämna, rätt tjocka skivor, som kokas mjuka. Dessa doppas i ättika samt vändas i en blandning av salt, peppar och rågmjöl. Stekas vackert gulbruna i upphettad flottyr. Löken skuren i tunna skivor brynes, litet vatten påhålles, salt tillsättes och såsen får koka något. Hälls över biffarna.

Kalops med kålrötter.

4 hg. färskt eller väl urvattnat salt kött, 1 kålrot, 1 lök, kryddpeppar, salt, 2 msk. mjöl.

Beredning: Köttet skäres i bitar, kålroten i tärningar. Köttet och kålrötterna nedläggas varvtals med mjöl, lök och kryddor, vatten tillsättes och alltsammans får koka i kort spad tills köttet är mört.

Blodplättar med kålrot.

$\frac{1}{2}$ liter blod, $\frac{1}{2}$ kg. kokt riven kålrot, $\frac{1}{2}$ —1 tekopp rågmjöl, salt, peppar (lök) 1 msk. flottyr.

Beredning: Blodet silas och mjölet tillsättes under kraftig vispning. Övriga beståndsdelar tillsätts och av massan gräddas plättar. Serveras med lingonsylt.

Stuvade nässlor.

2 lit. nässlor, $\frac{1}{2}$ kaffekopp mjöl, 2—3 kaffekoppar mjölk, salt, socker.

Beredning: Nässlorna rensas, sköljas och förvällas i helt litet vatten och hackas där-
efter mycket väl. Mjölen kokas upp och
avredes med mjölet utrört i litet kall mjölk.
De finhackade nässlorna nedröras och stuv-
ningen avsmakas. På samma sätt stuv-
as spenat, molla och rödbetsblad. Även spåda
rabarberblad kunna användas.

Raggmunk utan mjöl.

2 lit. potatis, $\frac{1}{2}$ msk. salt, $\frac{1}{2}$ kaffekopp
kokande vatten, 1 $\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

Beredning: Potatisen tvättas, råskal-
as och rives. Är den rivna potatisen mycket
tunn avhålls litet vätska. Det kokande
vattnet jämte saltet tillsättes. Stekas som
plättar i het flottyr.

Saltade skärbönor.

4 hg. salta skärbönor, $\frac{3}{4}$ lit. vatten ($\frac{1}{2}$
msk. flottyr) 2 msk. vetemjöl eller 1 msk.
potatismjöl eller några rårivna potatisar.

Beredning: Bönorna sköljas och vattnas
ur, påsättas i nytt kallt vatten och få koka
mjuka. Då bönorna äro färdigkokta ilägger
man fett, om man har tillgång till sådant.
Vill man ha spadet mera simmigt avreder
man rätten med i litet vatten utrört vete-
mjöl eller potatismjöl, och låter bönorna
koka en stund. Som ersättning för mjöl
kan användas några rårivna potatisar. Ser-
veras med spicken sill eller stekt strömming.

Salta skärbönor med mjölkstuvning.

4 hg. salta bönor, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 4 msk.
mjöl, 1 tsk. socker ($\frac{1}{2}$ msk. smör).

Beredning: Bönorna behandlas som i
föregående recept och få koka mjuka i kort
spad. En ganska tjock stuvningssås av
mjölk och mjöl kokas och däri nedröras
bönorna och upphettas samt avsmakas.

Salta bönor med kött.

Urvattnade bönor nedläggas i pannan
varvtals med i bitar skuret kött. (Kan tagas
väl urvattnat salt kött.) Rätten får koka i
kort spad tills kött och bönor äro mjuka.

Pudding av salta skärbönor.

Väl urvattnade bönor läggas varvtals med
en vanlig köttfärrsmet (mycket lös) i smord
form, och puddingen gräddas i ugnen tills
bönorna kännas mjuka. Ett lock bör läggas
över formen.

Rågmjölsgrot med lingon, rabarber eller äpplen.

$\frac{3}{4}$ lit. vatten, 2 kkp finskuren rabarber,
1—2 kkp. rågmjöl, $\frac{1}{2}$ kkp socker.

Beredning: Rabarbern sköljes, skäres och
kokas mjuk i vattnet. Mjöl ivispas till en
lagom tjock gröt, smaksättes med socker.

Kålrotsbröd.

1 kålrot, 2 kg. rågmjöl, $\frac{1}{2}$ msk. salt,
jäst.

Beredning: Kålroten skalas och tvättas
samt kokas mjuka i kort spad och sönder-
mosas. Mjölet inarbetas i kålrotsmassan
och jästen upplöst i litet vatten tillsättes.
Degen arbetas väl, får jäsa och utbakas till
hålkakor, som ställas att jäsa och gräddas
i god ugnsvärme.

Saltning av nässlor, spenat och molla.

Grönsakerna förvällas, spol-
as med kallt vatten, kramas till bollar, som rullas i fint
salt. Bollarna nedläggas i glasburk med
salt mellan varven.

Torkning av nässlor, spenat och molla.

Grönsakerna sköljas väl och utbre-
das på plåtar, klädda med papper, och insät-
tas hastigt torka i varm ugn. Söndergnidas på
sikt eller malas på köttkvarn och förvaras i
papperspåse.

Nämnda grönsaker kunna också lufttor-
kas, men bli bättre genom torkning i ugn.