

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 4

Vardagstryck



God och billig föda!

Svinlefrar.

Det billigaste näringsmedel för
närvarande.

Tysklands nya köttbesiktningslag, som bl. a. förbjuder införsel af lefrar, har plötsligen gjort svinlefrar till den billigaste köttföda, som kan erhållas i Sverige, enär priset gått ned med ca 50 proc. Enär lefrar, tillberedda på rätt sätt, dessutom äro en synnerligen välsmakande föda, böra de bli daglig kost i de flesta hem, i synnerhet bland obemedlade familjer. Vi skola här nedan bringa några enkla bepröfvade recept på svinlefrarnas tillberedningssätt.

Lefver som vildt.

Lefvern vattnas ut, späckas med fläsk, beströs med salt och peppar och stekes hel i gryta med flott. När den är brun droppas litet mjölk då och då på lefvern, och när den är genomstekt tages den upp. Såsen jemnas med mjöl, utrörd i mjölk. Serveras med kokt potatis.

Lefver som stek.

En rå lefver rensas och lägges 24 timmar i kärnmjöl. Späckas med fläsk, vändes i salt, peppar och grahamsmjöl, stekes i gryta och droppas under stekningen med såsen från grytan. När den är mör tages den upp och såsen jemnas. Serveras som stek med potatis.

Lefver som biff.

Lefvern skäres i skifvor, fria från senor; skifvorna sköljas i flera vatten, läggas sedan att afrinna. Doppas derefter i mjöl, strös med salt och hvit peppar och brynes i flott. Vatten eller hellre soppa samt sönderskuren lök kommer derefter på jernet. När såsen har kokt med lefvern tils denna är mör är rätten färdig.

Lefverfrikadeller.

En lefver kokas, och när den är genomkokt kvarligger den i spat tills den är afkyld. Köttet från 2 1/2 kilo halsben eller skinkben skäres bort och males 4 gånger genom kvarnen eller hackas å bräde och derefter 2 gånger tillsamman med den afkylda lefvern, efter att likväl först allt obrukbart är borttaget från denna. Derpå rör man degen omsorgsfullt tillsamman med en teskedfull malen hvitpeppar, en tesked malen kryddpeppar, en matsked fint salt och en grytslef mjöl, varefter man spär med mjölk, alldeles

som till vanlig färs. Kraften från levern hälls öfver skinkbenen, som kokas deri c:a 1 1/2 timma. Denna soppa kan användas till kål, ärter, skarpsoppa o. s. v.

Små frukosträtter.

En rå svinlever skäres i tunna skifvor, fria från senor och ådror. Skifvorna läggas i mjölk ett par timmar. Derefter vändas de i grahamsmjöl med salt och peppar och stekas på pannjern i svinflott. Dessa lever-skifvor serveras varma med stekt ägg öfver.

Rouletter.

De yttersta bladen af ett hvitkåls-hufvud få ett lätt uppkok. En färs af kokt, rifven lever röres med ägg, salt, peppar, mjöl och mjölk till en styf deg och lägges i hvarje kålblad, som derefter sammanrullas, ombindes med segelgarn och brynes på pannjern. När de äro möra späs rouletterna med soppa, segelgarnet tages utaf och de anordnas smakfullt på ett fat. Såsen jämnas, tillsättes litet sky, peppar e. d. och serveras särskildt i såsskål.

Lefverpastej A.

Allt obrukligt borttages, hvarefter levern males 5 gånger genom qvarnen eller hackas å bräde. Någon buljong efter behag tillsättes och massan gnides igenom ett tagelsåll. Ett halft kilo smält half-

varmt svinflott tillsättes, och arbetas allt tillsamman med två ägg, två matskedar hvetemjöl, en tesked malen vitpeppar, en tesked kryddpeppar och en tesked socker, en matsked salt, fyra mycket finhackade ansjovis och fyra äfven mycket finhackade vitlökar. Hälles så i form, beklädd med fläsk, och sättes i ugn i stekpanna, som måste vara till hälften fylld med vatten.

Lefverpastej B.

Lefvern sönderskäres, males 3 gånger genom qvarnen eller behandlas på motsvarande sätt med knif. Ett kilo fläsk, hvarifrån man först skär några breda strimmor till att lägga i bottnen på formen, males en gång genom qvarnen, fyra vitlök och, i fall man så önskar, sex ansjovis hackas mycket fint. Allt röres derefter i ett passande fat tillsamman med fyra ägg, salt, peppar, litet ingefära, en matsked mjöl, och tillsättes mjölk till passande tjocklek. Degen måste arbetas mycket och bottnen i formen vara täckt med de afskurna fläskstrimmorna. Kan kokas antingen i buddingform i vatten eller bakas i ugn i kakform, som ställes i en djup vattenfylld stekpanna.

