

Kokkonst 1914-1916 - samling av trycksaker - 17

Vardagstryck



RECEPT

FÖR

HUSMÖDRARNAS DEMONSTRATIONSKURSER

I ÅTVIDABERG 1914.

KÖTTRÄTTER:

Leverpastej.

1 kalvlever,
2 hg. späck,
 $\frac{1}{2}$ lök,
 $\frac{1}{2}$ hg. smör,
 $1\frac{1}{2}$ kkpr. mjöl,
2 ägg,
5 st. anjovisar,
vppr., salt,
1 dcl. grädde.

Beredning: Levern sköljes samt males tillsammans med späck, lök och anjovis. Mjölet, ägg och kryddor tillsätts jämte grädden och arbetas mycket väl, massan fylls i form och gräddas i vattenbad omkring 2 tim. Om man så vill kan man kläda formen med tunna späckskivor.

Oxsvanssoppa.

1 oxsvans,
2 msk. smör,
1 liten lök,
1 morot,
3 persiljestjälkar,
10 kryddpepparkorn,
 $1\frac{1}{2}$ msk. mjöl,
2 l. buljong,
vppr., salt, (socker),
1 dcl. grädde.

Beredning: Oxsvansen tvättas i hett vatten och torkas väl. Hugges i stycken. Smöret brynes i en järngryta. Oxsvansen lägges i jämte den skalade löken, samt den sköljda och skrapade moroten skuren i bitar, persiljestjälkarna samt pepparkornen. Alltsammans får sakta bryna under omrörning 1—2 tim. varefter mjölet tillsätts och bryningen fortsättes ännu en halvtimme. Buljongen hälls i och köttet förkoka tills det är fullkomligt mjukt. Grädden tillsättes.

Surstek.

$1\frac{1}{2}$ kg. kött (utanlär),
 $1\frac{1}{2}$ l. dricka,
3 dcl. ättika,
3 dcl. socker,
3 tsk. vittpepparkorn,
1 hg. späck,
2 msk. smör,
 $\frac{1}{2}$ » salt,
1— $1\frac{1}{2}$ l. kok. vatten.

Sås:

Sky. 2 msk. mjöl,
1 dcl. grädda eller god mjölk.

Beredning: Köttet tvättas med en duk doppad i kallt vatten, bultas lätt och lägges i en lag av drickat, ättikan, sockret och pepparn kallt sammanblandat. Får ligga 12—14 dagar. Tages upp, sköljes hastigt och torkas väl, späckas och stekas som vanligt.

Wienerbiff.

1 kalvhjärta,
3 potatisar,
1 ägg,
1 msk. hackad persilja,
salt, vppr.,
rivebröd,
2 msk. smör.

Beredning: Hjärtat sköljes, senor och ådror borttagas varefter det sköljes i ättikblandat vatten. Skäres i bitar samt males 3 gånger genom köttkvarn, sista gången tillsätts potatisen. Ägg, persilja och kryddor tillsättes. Färsen arbetas och formas till runda biffar, som vändas i rivebröd och genomstekas väl i het flottyr.

Slattsstek.

$1\frac{1}{2}$ kg. innanlär,
2 msk. smör,
1 l. kok. vatten,
8 kryddprk.,
4 vpprk.,
 $\frac{1}{2}$ msk. sirup,
1 » ättika,
3 anjovisar,
1 lök,
1 lagerblad.

Sås:

Sky. $1\frac{1}{2}$ msk. mjöl,
 $\frac{1}{2}$ dcl. grädde.

Beredning: Steken tvättas med en duk doppad i hett vatten. Brynes i smöret varefter kryddorna, lök och anjovis tillsätts. Spädes med det kok. vattnet och får sakta steka omkring 3 timmar. Skyn skummas och silas och såsen beredes enligt allmänna regler.

Köttstuvning med makaroner.

$1\frac{1}{2}$ msk. smör eller flottyr,
3 kkpr. kokt kött,
2 msk. mjöl,
 $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ kkpr. buljong eller vatten,

2 anjovisar,
2 st. lökar,
salt, vppr., socker,
2 hg. makaroner,
vatten, salt.

Beredning: Köttet skäres i tärningar. Anjovisen rensas och hackas. Köttet och löken brynes i smöret, överströses med mjölet, spädes med buljongen och får sakta koka 10 min. Smaksättes med kryddorna. Makaronerna kokas mjuka i saltat vatten, läggs upp i en ring på ett fat och inuti lägges köttstuvningen.

Färsfyllt selleri.

2 stora selleri,
1 hg. oxkött,
1 » kalvkött,
 $\frac{1}{2}$ » späck,
1 msk. rivebröd,
1 ägg,
1 kkpr. mjölk,
salt, vppr.

Till stekning: 2 msk. smör.

Beredning: Sellerin skrapas och sköljes väl samt kokas halvt mjuka i vatten. De tagas upp, ett lock skäres ut och sellerin urholkas och fylls med köttfärsen, locket lägges på. Smöret upphettas i en kastrull och häri nedläggs sellerina. De få långsamt steka med tätt slutande lock, under påspädning med buljong tills de äro mjuka och färsen genomstekt.

Blodpudding.

$\frac{1}{3}$ l. blod,
 $\frac{1}{4}$ l. dricka,
175 gr. rågmjöl,
2 msk. sirup,
50 gr. flottyr,
 $\frac{1}{4}$ lök,
1 knivsudd ppr.,
1 tsk. salt.

Till formen: flottyr och mjöl.

Beredning: Blod och dricka vispas tillsammans, mjöles iröres, kryddor och och sirup tillsätts. Flottyrn skiras, löken brynes däri, fett silas till smeten efter att hava svalnat något och blandas väl med denna. Massan hälls i smord mjölad form. Locket lägges på och puddingen gräddas i vattenbad $2\frac{1}{2}$ tim. Serveras med skirt smör eller lingonsylt.

Fläskkorv.

- 1 kg. oxkött,
- 1 » fläskkött,
- $\frac{1}{2}$ » späck,
- $1\frac{1}{2}$ » kokt kall potatis,
- $1\frac{1}{2}$ l. mjölk,
- 2 msk. socker,
- 5 » salt,
- 1 tsk. saltpetér,
- 4 » ppr.
- $4\frac{1}{2}$ m. krok-skin.

Beredning: Köttet males 3 gånger genom köttkvarn, späck och potatis en gång, varefter allt blandas med kryddorna och arbetas mycket väl, under det mjölk så småningom tillsättes. Korven stoppas tämligen löst. Då den är färdig lägges den i saltlake i en kruka. Om den ej användes inom en vecka, måste den vattenläggas innan den kokas. Kan ej förvaras länge.

Färsfyllt kálhuvud.

- 1 medelstort kálhuvud,
- 3 hg. oxkött,
- 2 » späck,
- 3-4 kkpr. god mjölk,
- 1 ägg,
- $\frac{1}{2}$ msk. salt,
- $\frac{1}{2}$ tsk. vppr.
- 4 msk. stötta skorpor,
- 1 fläsksvål,
- 3 msk. flottyr,
- $\frac{3}{4}$ l. buljong.

Beredning: Kálhuvudet förvälles, tages upp och får rinna av. Det urhållkas uppifrån och fylles med färsen, som bör vara tämligen lös, övertäckes med några stora kálblad, samt ombindes och brynas i het flottyr. När kálhuvudet är brynt tages det upp, en fläsksvål lägges på botten på grytan och på denna lägges kálhuvudet. Den kokande buljongen spädes på och anrättningen får koka 2 timmar. Serveras på fat, med säsen i särskild skál.

Stekt kalvlever.

- 1 st. lever,
- 1 hg. späck,
- $\frac{1}{2}$ msk. salt,
- 1 hinna,
- 2 msk. smör,
- 4 kkpr. gräddmjölk.

Sås:

- $\frac{1}{2}$ msk. smör,
- 1 msk. mjöl,
- leversås, salt, vppr, socker.

Beredning: Levern tvättas och får ligga i vatten $\frac{1}{4}$ timma. Späcket skäres i strimlor, dessa rullas i peppar och salt och härmed späckas levern i täta rader. Levern inlindas i hinnan, samt brynes i smöret och spädes därefter med mjölken. Levern får sakta steka omkring 2 timmar. Då levern är stekt tages hinnan bort, levern skäres i tunna skivor och lägges upp på karott. Säsen beredes enligt allmänna regler för såser och hálles över.

Sjömansbiff.

- 1 kg. oxkött,
- 2 tsk. salt,
- $\frac{1}{2}$ » vitpeppar,
- 2 msk. smör,
- 2 st. lökar,
- $1\frac{1}{2}$ l. potatis,
- 3-4 dcl. svag buljong.

Beredning: Köttet tvättas och skäres i skivor. Skivorna bultas, kryddas och brynes i smöret. Löken skalas, skäres i skivor och brynes likaså. Potatisen skalas och skäres i skivor. En form eller panna med tätt slutande lock smörjes med smör, däri nedlägges ett varv potatis, därpå ett varv biffar och litet lök. Så lägges allt varvis, översta varvet bör vara potatis. Stekpannan vispas ur med buljongen och denna hálles över köttet. Locket lägges på och anrättningen får sakta koka 2-3 timmar.

Hotch-potch-soppa.

- $\frac{3}{4}$ kg. färbringa,
- 2 l. vatten,
- 2 msk. smör,
- 3 » mjöl,
- 1 purjolök,
- 3 morötter,
- $\frac{1}{2}$ selleri,
- 1 palsternacka,
- 2 kkpr. ärter,
- 8 jordärtskockor,
- 2-3 potatisar,
- 1 blomkálshuvud,
- salt, vppr.

Beredning: Färbringan tvättas, knäkes och sättes på i $1\frac{1}{2}$ l. vatten. Då köttet är halvkockt tages det upp och skäres i fyrkantiga bitar som brynes i en l msk. av smöret, jämte purjolöken skuren i strimlor. Mjölet strös över, köttet röres om, spädes med buljongen och får koka tills det är mör. Rötterna tvättas, skrapas och skäras i strimlor, fräsas i rätten av smöret samt tillsättes och det hela får koka med slutet lock. Jordärtskockor och blomkál får koka i litet saltat vatten. Då de äro kokta läggas de ned i sitt spad i soppsskålen. Soppan avsmakas med salt och ppr. samt serveras genast.

Griljerat kött.

- 1 kg. kokt kött,
- 1 ägg,
- $\frac{1}{2}$ kkpr. mjölk,
- 1 » stötta skorpor,
- 2 msk. smör.

Beredning: Köttet skäres i skivor. Dessa doppas i det uppvispade ägget och mjölken, samt vändas i de stötta skorporna och stekas gulbruna i smöret. Serveras med potatispuré eller grönsaker.

Köttpudding med potatismos.

- $\frac{1}{2}$ l. kokt hackat kött,
- 2 små lökar,
- 2 msk. smör,
- $\frac{1}{2}$ » salt,
- $\frac{1}{4}$ tsk. vppr,
- 2 dcl. buljong.

Potatismos:

- 1 l. potatis,
- $\frac{1}{2}$ kkpr. mjölk,
- $\frac{1}{2}$ msk. smör,
- socker, salt.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Löken skalas, finhackas och brynas jämte köttet i smöret, varefter kryddorna tillsätts, samt sist buljongen. Potatisen räskalas, kokas och mosas sönder. Mjölen kokas upp tillsammans med smöret och nedröres i moset vilket kryddas och arbetas väl. En form smörjes med smör, ett varv potatismos nedlägges och därefter det brynta köttet. Överst lägges ett varv potatismos. Puddingen strös över med skorpor och gräddas ljusbrun. Serveras med steksås.

Falsk hare.

- $2\frac{1}{2}$ hg. benfritt oxkött eller kalvkött,
- $2\frac{1}{2}$ » fläskkött, magert,
- 50 gr. rökt skinka,
- 2 anjovisar,
- $\frac{1}{4}$ lök,
- 1 ägg,
- 1 kkpr rivebröd,
- 2 » god mjölk,
- 2 tsk. salt,
- $\frac{1}{2}$ » vppr.

Till panering: 1 ägg, 2 msk. skorpor, stötta.

Till stekning: 1 msk. smör, $\frac{1}{2}$ l. vatten, kokande.

Beredning: Köttet tvättas, skäres i bitar, likaså späcket, anjovisen ränsas, alltsammans males 3 gånger genom köttkvarn. Löken skalas, finhackas och brynas samt blandas till färsen. Ägg, rivebröd, mjölk och kryddor tillsätts och färsen arbetas väl. Färsen formas till en avlång rulle, tillplattas så att den liknar en harrugg, penslas med ägget och strös med skorpor. Läggas på en smord långpanna. Stekes i ugn tills den fått gulbrun färg. Spädes under stekningen med det kokande vattnet. Serveras med säsen över.

Köttpudding med risgryn.

- 1 kkpr. risgryn,
- 1 l. vatten eller mjölk,
- 2-3 kkpr. kokt malet kött,
- 3 st. lökar,
- 1 msk. smör eller flottyr,
- 1 » salt,
- $\frac{1}{4}$ tsk. vppr.

Sås:

- $1\frac{1}{2}$ msk. smör,
- 3 » mjöl,
- $2\frac{1}{2}$ kkpr. buljong,
- salt, vppr, socker.

Beredning: Grynens skállas samt förvállas i vatten eller mjölk. Kött användes buljongskött, som males en gång genom köttkvarn, blandas jämte kryddorna i smeten. Löken skalas, hackas och brynes. Smeten lägges i en smord form, gräddas ljusbrun i god ugnsvärme. Serveras med smält smör, säsen eller lingon.