

## Madlavning 08-03-2012

Legeret suppe med kylling og asparges

Kuvertbrød

Glaseret saltet svinekam,

Brunede kartofler, grønlankål

Sønderjysk grønlankål

Kanelkringler

## Legeret suppe med kylling og asparges

1 kylling stor

Diverse skrog fra 6 kyllinger (rest fra kylling i kylling)

4 løg + 8 hele nelliker

4 laurbærblade friske, Salt

Kyllingeskrogene + kyllingen koges i gryde dækket med vand. Stik nellikerne i de pillede løg og kom dem i gryden til kyllingen sammen med laurbærblade.

Tilsæt salt og kog til kyllingen er mør, ca. 1 time.

Si suppen og pil kødet af kyllingen og skroget. Skær kødet i små terninger.

## Suppen

175 g smør, 140 g hvedemel

5 dl hvidvin, ½ citron, saften

200 g mandler, smuttede, grofthakkede

4 ds. Aspargessnitter

Smørret smeltes i en stor gryde og bages op med melet.

Tag gryden fra varmen og tilsæt 3 liter kyllingesuppe. Pisk suppen godt sammen og bring den til kogepunktet.

Tilsæt hvidvin, citronsaft, kyllingekødet, mandlerne og asparges.

Smag til og leger suppen.

## Legering af suppen

8 æggeblommer, pasteuriserede

5 dl fløde

Fløde og æggeblommer piskes godt sammen. Kom ½ liter af suppens væske i legeringen og pisk det sammen.

Hæld derefter legeringen i suppen.

Nu må suppen ikke koge under varmningen. Smag til

## Kuvertbrød

5 dl mælk, lunken

100 g smeltet smør, afkølet

1 æg

1 pk. Gær

400 g hvedemel

100 g grahamsmel

1 tsk. sukker

1½ tsk. salt

Æg til pensling

Gæren udrøres i den lune mælk.

Tilsæt mel, salt, sukker, æg og smør.

Ælt dejen og juster konsistens med væske eller mere mel. Dejen skal være fugtig uden at klistre. Ælt dejen til den er glat.

Stil dejen til hævnning et lunt sted under en plastpose.

Form dejen til ca. 40 små kuvertbrød.

Etc. Tril stænger og form knuder, rul dejen fladt og aflangt og form små horn, eller del hver bolle i 3 boller og sæt dem sammen, form boller og klip et kryds i toppen.

Sæt de formede kuvertbrød på plader med bagepapir. Pensel med sammenpisket æg og drys evt. med sesamfrø eller blå birkes.

Lad kuvertbrødene efterhæve til dobbelt størrelse og bag dem ved 220 grader i ca. 8-10 min. til de er gyldne og gennembagte.

### **Glaseret saltet svinekam**

3 kg saltet svinekam uden spæk og ben

Kødet skal enten koges i en gryde 1½ time eller steges langsomt i ovnen 120 grader i ca 2-3 timer.

#### **Glasing**

100 g mørk farin  
3 tsk. revet ingefær  
½ dl sennep  
½ appelsin, skal + saft

Kødet lægges i bradepande efter fortilberedning.  
Rids fedtlaget i grove tern, ned til kødet.  
Rør sennep med ingefær og appelsinsaft + skal.  
Smør kødet med sennepsdressingen på oversiden.  
Farinen fordeles over senneppen.  
Kødet glaseres i ovnen ved 200-220 grader i ca. 10-20 min. Til kødet er gyldent og glaseret.

### **Brunede kartofler**

2 kg små pillekartofler  
150 g sukker  
100 g smør  
Kartoflerne koges i letsaltet vand til de lige er møre. Kartoflerne pilles for skræl. Alternativt kan i stedet for bruges 3 glas kogte små kartofler.  
Kom sukkeret på en stor pande og smelt ved god varme. Sukkeret skal være gylden brun.  
Kom smørret i panden og når smørret er bruset af tilsættes skyllede kartofler.  
Vend forsigtigt i kartoflerne til de er brune.

### **Sønderjysk grønlangkål**

2 pk. Frosne kålboller eller grønkålsstokke kogte.  
2½ dl fløde eller mælk, 150 g smør  
Salt og peber

Grøn kål der skåret i strimler eller hakkede, kommes i en gryde.  
Tilsæt fløde og smør, salt og peber.  
Varm grønkålen godt igennem til det er mørt. Juster konsistens og smag til.

### **Grønlangkål**

450 g grøn kål, frost, hakket  
40 g smør, 3 spsk. Hvedemel  
3-4 dl mælk/fløde  
Salt, peber og evt. lidt rørsukker

Smørret smeltes i en gryde og der bages op med melet. Tag gryden fra varmen og tilsæt 3 dl mælk/fløde. Pisk stuvningen godt igennem. Kom den optøede grøn kål i stuvningen. Tilsæt evt. mere mælk og smag til med salt, peber og rørsukker.  
Stuvningen varmes langsomt og småkoger i ca. 5-8 min.

### **Kanelkringler**

500 g hvedemel, 200 g rørsukker  
375 g smør, 1 æg  
½ tsk. hjortetaksalt, 1 citron skallen revet  
1 tsk. fintrevet ingefær, 2 tsk. kanel  
Sigt mel, kanel og hjortetaksalt ned i en røreskål.  
Bland sukkeret i melet og tilsæt resten.  
Ælt til dejen bliver ensartet og en klump.  
Dejen må gerne blive kold.  
Form aflange stænger og skær ca. 125 stk.  
Tril hver klump til ca. 10 cm længde og form kringler.  
Dyp kringlerne i sammenpisket æg eller pensel dem. Drys med kanel blandet med sukker. Kagerne bages på plader med bagepapir i ca. 6-9 min. Ved 170-180 grader.