

Madlavning 23-02-2012

Grønkålssuppe, kogt saltet flæsk
Hjemmelavet medister,
Hjemmelavet sennep, rødbeder,
Hjemmelavet rugbrød
Rå æblekage med sprød fyld, gele

Hjemmelavet medister

3 kg hakket kød fra gris, gerne fra bov
3 løg, finthakket eller revet
7-8 tsk. Salt
2 tsk. Peber
175 g hvedemel
3-5 dl suppe, varm

Kødet lægges på bordet, drys, løg, krydderier og hvedemel over kødet. Ælt farsen sammen med hænderne. Lav små fordybninger i farsen og tilsæt suppen, mens farsen æltes sammen. Farsen justeres, må ikke være for fast. Lav en kogeprøve og juster smagen med evt. mere krydderi.

8 meter svinetarme skylles i lunkent vand og vendes evt. hvis trævlerne vender udad.

Monter kødmaskinen med pølsehornet. Fyld maskinen med farsen. Tarmen sættes på pølsehornet. Pølserne må ikke være for faste, der skal være plads til udvidelse under kogningen.

Som alternativ kan medisteren steges som tilbehør til suppen.

Medisteren koges i vand tilsat bouillon eller lidt suppe. Kogevandet kan også kommes i suppen.

Grønkålssuppe

Kogning af kødet:
3½ kg stribet flæsk

Kødet kan, med fordel for smagen, saltes 1-2 døgn i saltlage:

Saltlage:

2 l vand koges med
250 g salt og 50 g sukker,
5 laurbærblade, 15 hele peberkorn
Lagen afkøles helt før kødet lægges i saltlagen.

Kødet lægges i kraftige plastposer, hæld saltlagen ned til kødet og pres luften ud af posen. Bind en stram knude. Læg posen med kød og saltlage i et dybt fad. Sæt fadet med kødet i køleskabet. Vend posen 2 x pr. dag.

Skyl kødet for saltlage og kom kødet i en stor gryde. Dæk kødet med koldt vand og bring gryden i kog.
Skum vandet for urenheder.
Derefter tilsættes urter:

Tilsæt:

6 stk. Porretop
½ selleri, grove stykker
Når kødet er kogt mørt efter ca. 1½ time tages kødet op af suppen og holdes varmt. Suppen (ca.6 liter) sies over i en ren gryde. Fedtet kan skummes af gryden.

Urtefyld til suppen

2 bdt. Porrer, tynde ringe
1 kg gulerødder, små terninger
1½ selleri, små terninger
1 kg kartofler, små terninger
1,5 kg hakket grønål ca.
Urterne koges møre i den siede suppe.
Grønål tilsættes når urterne er halvmøre.
Juster konsistens og smag til.
Suppen kan jævnes let med meljævning.

Kernerugbrød, 2 stk.

1.dag

1 bæger surdej, ca. 2 dl
8 dl vand
375 g knækkede rugkerner (eller hele)
300 g rugmel
1 dl græskarkerner
1 dl solsikkekerner
1 dl hørfrø

Det hele blandes sammen i en stor skål.
Dækkes til og står lunt til næste dag.

2. dag

1 bæger surdej tages fra og sættes i køleskabet (tilsæt evt. lidt vand).

1 hvidtøl
2 dl vand
2 1/4 spsk. Sirup
2 spsk. Fint salt (2 1/4 spsk. Groft salt)
700 g rugmel
175 g hvedemel
1 tsk. Malt, Skærtøft Mølle, (kan undværes)

Det hele æltes godt sammen i ca. 20-30 minutter, på røremaskine.
Kom dejen i 2 oliesmurte rugbrødsforme.
Pres dejen godt sammen og glat den ud med våd redskab.
Prik med en kødnål, små huller i dejen.
Læg en plastpose over dejen og lad den hæve i ca. 2-4 timer. Til passende størrelse.

Bag rugbrødene ved 160 grader i 2 timer, helt nøjagtigt.
Tag brødene ud af formene og pak dem ind i rene viskestykker og plastposer.
Lad brødene køle af til næste dag på bordet.

Sennep

80 g sennepsmel
1-1½ dl Kogende vand ca.
½ dl. æblecidereddike
1 tsk. salt
3/4 dl Honning
4 cl akvavit
1 dl fløde
Pulveret udrøres med kogende vand, dæk til og lad det trække ca. 2 timer. Rør de andre ingredienser i sennepen og lad den trække, gerne til næste dag.
Rør fløden i og smag til.

Rå æblekage med sprød fyld, gele.

Sprød fyld:

150 g smør
150 g rørsukker
100 g havregryn
100 g hasselnødder/mandler, hakkede
125 g makroner knuste
1 citron, fintrevet skal, gem saften
1 tsk. kanel

Smørret smeltes og fyldet ristes på pande til det er sprødt og gyldent.
Eller det hele smuldres og lægges på plade og bages sprødt og gyldent i ovnen ved 160-180 grader.
Fyldet skal være koldt inden brug og knuses evt.

10 store æbler, + lidt citronsaft
5-7 dl piskefløde ca.
Paradisæblegele eller ristede mandelsplitter

Æblerne skylles og rives groft med skræl på. Bland æblerne med lidt citronsaft, herved undgås brunfarvning.
Æblerne lægges lagvis i skåle med sprød fyld.
Øverst lægges fløden, der er pisket til blød skum. Derefter lægges små klatter paradisæblegele eller ristede flækkede mandler.