

Madlavning 23-01-2014

Karin Lis Albæk
www.kalitesser.dk

Grønkalssuppe, kogt saltet flæsk
Hjemmelavet medister, kartofler
Hjemmelavet sennep, rødbeder,
Frugttærte med marcipankant, frugt

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.

Sennep

80 g fiskesennepsmel
1-1½ dl kogende vand ca.
½ dl æbleeddike/eddike
1 tsk. salt
¾ dl honning
4 cl akvavit
1 dl fløde

Pulveret udrøres med kogende vand. Dæk det til og lad det trække, gerne 2 timer. Rør de andre ingredienser i sennep. Lad den gerne stå køligt til næste dag. Rør fløden i og smag den til.

Grønkalssuppe

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 grønkal ca.
Urterne koges møre i den siede suppe. Grønkal tilsættes når urterne er halvmøre.
Juster konsistens og smag til.
Suppen kan jævnes let med meljævning.

Frugttærte med marcipankant

Mørdej udrulles og skæres til aflange stænger, der lægges 2 stk. på en plade med god afstand. Forbag mørdejen til den er lys. Oprørt marcipan til blød kranskekagemasse sprøjtes på hver side et lille stykke fra kanten. Bages til marcipanen er let gylden. Pensel bunden med chokolade. Afkøles. Læg en portion flødecreme i bunden og pynt med årstidens frugt.