



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Wienerschnitzler med det hele

#### Ingredienser:

4 wienerschnitzler

Mel

Æg

Rasp

Salt og peber

Olie og smør til stegning

1 kg kartofler

3 spsk. olie

300 g ærter (optøede)

1 spsk. smør

#### Dreng:

1 citron i skiver

1 ds. benfri sild

2 spsk. peberrod

3 spsk. kapers

#### Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Vend med olie og salt og kom dem på en bradepande. Bag dem i ovnen ved 200°C varmluft i 30-40 minutter til de er møre.

Vend først schnitzlerne i hvedemel blandet med salt og peber. Derefter i sammenpisket æg og til sidst i rasp. Varm en pande op med olie og kom en klat smør på. Lad det bruse af. Steg en schnitzel ad gangen i 2-3 minutter på hver side. Læg dem på en rist, så paneringen ikke bliver blød. Tør panden af mellem schnitzlerne og steg i ny olie og smør. Inden servering lunes wienerschnitzlerne i ovnen (sammen med kartoflerne de sidste par minutter).

Ærterne steges på en pande ved høj varme i smør. Lad smørret bruse af og giv ærterne ganske kort tid. Krydr med salt og peber. Pynt wienerschnitzlerne med en citronskive toppet med sild, kapers og peberrod. Server med kartoflerne og de lune ærter.



mad med mere

Uge 50



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Boller i karry

#### Ingredienser:

600 g hakket skinkekeød

1½ tsk. salt

½ tsk. peber

1 æg

1 løg

½-1 dl hvedemel

1-1½ dl mælk

#### Karrysauce:

1 løg

30 g smør

1-2 tsk. karry

3 spsk. mel

4 dl bouillon

1 syrligt æble

1 dl fløde

Sukker

#### Tilbehør:

Ris

#### Fremgangsmåde:

Rør kødet sejt med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i lidt efter lidt. Stil farsen i køleskab i minimum 30 minutter. Til karrysauce hakkes løget fint. Svits det i smør sammen med karry i en sauterpande. Rør mel i og kom bouillon i under piskning. Skræl æblet og skær det i små tern. Kom dem i sauceen sammen med fløden. Krydr med salt og peber. Smag sauceen til med salt, peber og et drys sukker.

Form farsen til kødboller med en ske og kom dem i sauceen. Kog ved svag varme under låg i ca. 12 minutter eller til de er gennemkogte.

Server med kogte ris.



mad med mere

Uge 50



## Kødpakke

### Opskrift 3

## Krebinetter med cremet grønkålssalat

#### Ingredienser:

4 krebinetter med krydderrasp  
Olie til stegning

#### Salat:

125 g grønkål  
300 g rødkål  
1 granatæble – kernerne derfra  
2 æbler  
75 g saltede mandler

#### Dressing:

2½ dl creme fraiche 18%  
2 spsk. honning  
1 spsk. citronsaft  
1½ tsk. dijonsennep  
Salt og friskkværnet peber

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne – sørg for at kålen ikke er våd. Rødkålen snittes meget fint og grønkålen hakkes. Skær æbler i små tern. Bland grønkål, rødkål, æble og granatæblekerner sammen i en skål. Til dressing røres creme fraiche røres med honning, citronsaft og dijonsennep. Smag til med salt og peber. Vend dressing i salaten. Hak mandlerne groft og drys på toppen.

Steg karbonaderne på panden i lidt olie i 4-5 minutter på hver side.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Skinkegyde med kartoffelmos

#### Ingredienser:

750 g skinkegyde med grønt  
Olie til stegning  
300 g champignon  
3 løg  
40 g tomatpuré  
2 tsk. paprika  
½ tsk. tørret timian  
1½ dl bouillon  
2 ½ dl fløde  
Salt og peber  
Maizena til jævning

#### Tilbehør:

Kartoffelmos (eller rodfrugtemos)

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og skær løg i grove tern samt champignon i kvarte. Brun champignoner og løg i en stor stegegyde i lidt olie. Læg dem til side. Kom lidt mere olie i gryden og brun kødet af. Krydr med salt og peber. Tilsæt tomatpuré, paprika og timian. Lad det stege med et par minutter. Kom champignoner og løg i gryden sammen med bouillon og fløde. Lad retten simre under låg i ca. 30 minutter eller til kødet er mørt. Smag til med salt, peber og paprika. Jævn eventuelt sovsen med lidt maizena.

Server gryderetten med kartoffelmos.



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Medister med stuvet spidskål

#### Ingredienser:

750 g medisterpølse

25 g smør

1 spidskål

30 g smør

30 g hvedemel

3 dl mælk

1 dl piskefløde

Revet muskatnød

Salt og peber

Syltede rødbeder

#### Fremgangsmåde:

Lad smørret blive gyldent i en pande. Brun medisterpølsen – vend den forsigtigt af og til. Steg herefter videre ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag den op og hold den varm.

Snit kålen i strimler og kog dem i 2 minutter i letsaltet vand. Hæld kålen i en sigte og lad den dryppe af – gem kogevandet. Smelt smørret og pisk melet i. Tilsæt mælk lidt efter lidt – indtil sovsen har en passende konsistens. Kog den godt igennem under omrøring. Tilsæt fløde og smag til med salt, peber og revet muskatnød.

Server medisterpølse med stuvet spidskål og syltede rødbeder. Der kan ligeledes serveres kogte kartofler eller rugbrød til.



mad med mere