



## Kødpakke

### Opskrift 1

## Hvidkålsrouletter

#### Ingredienser:

600 g hakket kalv og flæsk  
1 stort løg  
1¼ tsk. salt  
Friskkværnet peber  
1 knsp. muskatnød  
2 æg  
1 dl havregryn  
1 dl mælk  
1 hvidkål  
Smør til stegning  
Kødsnor

#### Hvid sauce:

5 dl vand (kogevand fra rouletterne)  
30 g smør  
3 psk. hvedemel  
1½ dl madlavningsfløde  
1 knsp. muskatnød  
Salt og peber

#### Tilbehør:

Kogte kartofler

#### Fremgangsmåde:

Rør kødet med salt – og tilsæt derefter revet løg, peber, revet muskatnød, æg og havregryn. Rør mælk i lidt efter lidt til farsen er smidig men ikke for tynd. Lad farsen hvile i 30 minutter. Fjern de yderste dækblade fra hvidkålshovedet og kasser dem. Læg hovedet i en stor gryde og hæld vand ved, så det står omtrent halvt op omkring hvidkålshovedet. Tilsæt salt og bring gryden i kog under låg. Lad hvidkålshovedet koge under låg i ca. 15 minutter. Fisk hvidkålshovedet op af gryden (gem kogevandet) og lad det afkøle let. Pil forsigtigt bladene af hvidkålshovedet. Der skal blive 8 pakker, så der skal bruges 8 flotte blade. Fordel en skefuld fars på midten af hvert hvidkålsblad og pak kålbladet rundt om farsen til en lille firkantet pakke. Bind pakkerne med kødsnor. Er kålbladene ikke møre nok til at kunne pakkes rundt om farsen, så læg dem tilbage i gryden og kog dem i yderligere nogle minutter.

Bring gryden med kogevandet i kog og læg hvidkålsrouletterne ned i kogevandet. Lad dem simre under låg i ca. 30 minutter. Tag dem op af kogevandet og lad dem dampe tørre. Brun hvidkålsrouletterne på begge sider i lidt smør på en varm pande.

Si kogevandet fra hvidkålsrouletterne. Der skal bruges ca. 5 dl. Smelt smørret i en gryde, og pisk mel i. Tilsæt kogevandet lidt efter lidt mens der piskes. Bring sauceen i kog under omrøring. Lad den tykne og tilsæt fløde. Smag til med muskatnød, salt og peber. Lad sauceen koge igennem i et par minutter.

Server hvidkålsrouletterne med hvid sauce og kogte kartofler.



## Kødpakke

### Opskrift 2

## Rødvinsbraiserede kæber

#### Ingredienser:

8 kæber af gris  
Salt og peber  
100 g bacon  
3 løg  
2 fed hvidløg  
3 gulerødder  
3 stilke bladselleri  
Smør til stegning  
70 g tomatpuré  
3 dl rødvin  
2 laurbærblade  
4 stilke frisk timian  
5 dl oksebouillon

#### Tilbehør:

Kartoffel- eller rodfrugtemos  
Syltede rødbeder

#### Fremgangsmåde:

Krydr kæberne med salt og peber. Skær bacon i tern. Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg groft. Skær gulerødder og bladselleri i små tern. Steg baconternene gyldne på i en stegegryde (der kan tåle ovn). Sæt bacon til side. Tilsæt smør og brun kæberne grundigt. Tag dem op og svits skalotteløg, hvidløg og grøntsager til løgene begynder at tage farve. Rør tomatpuré i. Tilsæt rødvin, og lad det koge i nogle minutter. Læg svinekæber og bacon tilbage i gryden sammen med laurbærblade og timiankviste. Hæld bouillon i gryden, så kød og grøntsager lige præcis er dækket af væske. Bring i kog. Sæt gryden med låg på i ovnen ved 130°C varmluft i 2½ time.

Server med mos og syltede rødbeder.





## Kødpakke

### Opskrift 3

## Fyldte butterfly-koteletter

**Ingredienser:**  
4 butterfly-koteletter  
8 skiver bacon  
1 æble  
4 skiver skinke  
50 g provolone ost  
1 spsk. æblecidereddike  
100 g babyspinat  
Frisk salvie  
Salt og peber  
Olie  
6 rødløg  
8 gulerødder  
Olivenolie  
Salt og peber  
1-2 spsk. balsamico  
1 tsk. fintrevet citronskal  
Lidt citronsaft

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne. Skær æblet i små tern. Svits æblerne ved medium varme på pande i lidt olie. Tilsæt æblecidereddike og lad det koge i 1-2 minutter. Tilsæt babyspinat og steg til bladene er faldet sammen. Fyld koteletterne med ost, salvie, æbleblandingen og en skive skinke. Krydr med salt og peber. Fold koteletten om fyldet og vikl bacon rundt om. Brug eventuelt kødnåle til at holde på koteletterne. Læg dem i et smurt ovnfast fad og steg ved 175°C varmluft til en kerntemperatur på 62°C.

Skær rødløg i både og gulerødder i stave. Vend med olivenolie, salt og peber. Bag grøntsagerne i ovnen i 40 minutter ved 175°C varmluft til de er møre. Krydr herefter med lidt balsamico, citronskal, citronsaft og evt. lidt ekstra salt og peber.

Server koteletterne med de bagte løg og gulerødder – suppler eventuelt med en salat eller noget groft brød.



## Kødpakke

### Opskrift 4

## Gullaschsuppe

**Ingredienser:**  
600 g oksekød i tern  
4 løg  
4 bagekartofler  
Smør og olie til stegning  
4 fed hvidløg  
4 tsk. paprika  
1 tsk. salt  
4 spsk. tomatpuré  
5 dl oksebouillon  
4 gulerødder

**Tilbehør:**  
Brød  
Creme fraiche

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne og hak løget groft. Skær kartofler og gulerødder i mundrette bider. Brun kødet i smør og olie. Tilsæt løg, kartofler og presset hvidløg. Steg et par minutter og tilsæt paprika og salt. Rør godt rundt. Hæld tomatpuré og bouillon ved. Lad suppen simre under låg i en times tid. Kom gulerødder i suppen og kog videre i 5-10 minutter.

Server suppen med creme fraiche og brød.



# Kødpakke

## Opskrift 5

### Mørbradgryde med ris

**Ingredienser:**

800 g mørbradgryde  
1 ds. hakkede tomater  
70 g tomatpuré  
2½ dl piskefløde  
2½ dl grøntsagsbouillon

**Tilbehør:**

Ris  
Champignoner

**Fremgangsmåde:**

Brun mørbradgryden grundigt i en stegegryde. Tilsæt hakkede tomater, tomatpuré, fløde og bouillon. Lad mørbradgryden småsimre i 30-40 minutter. Server med kogte ris og stegte champignoner.



mad med mere