Kødkasse

Brændende kærlighed

Opskrift 1

Ingredienser:
800 g bacon
3 løg
Olie til stegning
1 kg kartofler
75 g smør
½ dl sødmælk
Salt og peber
Purløg

Tilbehør:
Syltede rødbeder

Fremgangsmåde:
Skær løg i skiver og bacon i tern. Kog kartoflerne uden salt til de er møre. Pisk med en håndmikser og tilsæt smør. Hæld mælken i lidt efter lidt og smag til med salt og peber. Steg bacon på varm pande i lidt olie til ternene er sprøde og gyldne. Afdryp på et stykke køkkenrulle. Tør panden af med køkkenrulle og steg løgene ved middel varme i det opskydende fedt.

Anret den luftige kartoffelmos med stegte løg og bacon. Pynt med hakket purløg. Server med syltede rødbeder.

mad med mere

November 2025

Kødkasse

Kæber af gris i mørk øl

Opskrift 2

Ingredienser:
12 kæber af gris
Salt og peber
25 g smør
2 persillerødder
2 gulerødder
5-6 skalotteløg
2 tomater
½ liter mørk øl
Evt. jævning

Kartoffel-sellerimos:
750 g kartofler
250 g selleri
2 dl letmælk
25 g smør

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne (også dem til mosen) og skær i grove tern. Dup kæberne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider. Brun grøntsagerne (ikke dem til mosen). Tilsæt tomaterne, de brunede kæber og øl. Hæld eventuelt vand ved så det dækker. Skru ned til svag varme og lad det simre under låg i cirka 1½ time til kødet er mørt.

Tag kødet op og kog væsken ind, til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen – gem gerne grøntsagerne. Smag til med salt og peber. Jævn eventuelt og læg kød og grøntsagerne tilbage.

Kog kartofler og selleri møre uden salt. Hæld vandet fra og mos eller pisk kartofler og selleri. Varm mælken i en gryde. Rør smørret i mosen og tilsæt lun mælk indtil konsistensen er god. Smag til med salt og peber.

mad med mere

November 2025

Kødkasse

Skinke cordon bleu

Opskrift 3

Ingredienser:
4 skinke cordon bleu
Smør til stegning
400 g pastaskruer
1 løg
2 fed hvidløg
250 g helbladet spinat
300 g cherrytomater
2 dl fløde
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Lad smørret blive gyldent på en pande ved god varme. Brun cordon bleuene 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og steg dem færdige – ca. 3-4 minutter på hver side.

Kog pastaskruerne efter anvisningen. Afdryp. Pil og skær løg og hvidløg i tynde skiver. Lad dem blive bløde på en pande i lidt smør ved middelvarme sammen med tomaterne. Tilsæt fløde og kog godt igennem. Krydr med salt og peber. Vend spinat i. Hvis der bruges frossen, skal det optøs ind anvendelse og al vandet skal trykkes fra. Når spinatbladene er faldet sammen, vendes pastaskruerne i. Smag til.

Kødkasse

Braisersteg med waldorfsalat

Opskrift 4

Ingredienser:
1 braisersteg
Smør til stegning
2 gulerødder
2 stilke bladselleri
1 løg
2 dl mørk øl
2 dl vand
1 laurbærblad
1 kvist rosmarin
1½ tsk. groft salt
Friskkværnet peber
1½ dl fløde
Kulør

75 g valnødder
3 stængler bladselleri
2 æbler
150 g grønne vindruer
1½ dl creme fraiche 18%
½ dl piskefløde
1 tsk. sukker
1 tsk. æblecidereddike
Salt og peber

Tilbehør:
Kogte kartofler

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og skær dem i mundrette stykker. Lad smørret blive gyldent i en stegegryde og brun stegen grundigt på alle sider. Tag stegen op og brun gulerødder, bladselleri og løg. Kom stegen tilbage i gryden sammen med øl, vand, rosmarin, laurbærblad, salt og peber. Lad stegen simre ved jævn varme under låg i ca. 1½ time. Tag den op og hold den varm. Fjern rosmarin og laurbærbladet. Blend sky og grøntsager. Saucen kan også sies og grøntsagerne kasseres. Tilsæt fløde. Varm saucen godt igennem og smag til med salt og peber. Juster farven med lidt kulør.

Rør dressingen til waldorfsalaten af creme fraiche og fløde og smag til med sukker, salt, peber og eddike. Klargør grøntsager og frugt. Halver vindruerne og fjern kernerne. Skær bladselleri i tynde skiver og æblet i små tern. Hak valnødderne groft (gem eventuelt et par stykker til pynt). Vend valnødder, æbler, selleri og vindruer godt sammen i en skål og vend dressingen i.

Skær kødet i skiver og hæld lidt sauce henover. Server resten af saucen i en skål ved siden af sammen med kogte kartofler og waldorfsalat.

Kødkasse

Moussaka

Opskrift 5

Ingredienser:
800 g hakket oksekød
Olie til stegning
2 løg
2 fed hvidløg
70 g koncentreret tomatpuré
1 spsk. hvedemel
Salt og peber
1 spsk. tørret oregano
¼ tsk. kanel
2 ds. hakkede tomater
1 dl oksebouillon
2 auberginer
Olie til stegning
6 bagekartofler
Smør til formen

Bechamelsauce:
25 g smør
½ dl hvedemel
5 dl mælk
10 g revet muskatnød (svarende til 0,5 teske)
1 knsp. kanel
Salt og peber
4 æg
150 g revet ost

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne. Hak løg og hvidløg fint. Brun kødet godt i lidt olie på en stor pande. Tilsæt løg og hvidløg og lad det stege med. Tilsæt tomatpuré og mel. Krydr med salt, peber, oregano og kanel. Hæld hakkede tomater og bouillon i gryden, og lad saucen simre i 15 minutter.

Skær auberginer i skiver på langs. Steg dem møre i lidt olie på en varm pande. Skær kartoflerne i tynde skiver.

Smelt smørret til bechamelsaucen i en gryde. Tilsæt hvedemel og rør kraftigt. Pisk mælk i lidt ad gangen og lad det koge, til saucen er jævn. Smag til med revet muskatnød, kanel, salt og peber. Pisk æggene i saucen, og vend til sidst halvdelen af osten i.

Læg halvdelen af kartoffelskiverne i et lag i bunden af et stort, smurt ovnfast fad. Fordel halvdelen af kødsaucen henover. Dæk med aubergineskiver. Fordel resten af kødsaucen over og fordel dernæst de resterende kartoffelskiver. Hæld bechamelsaucen over. Bag moussakaen i ovnen i 30 minutter ved 180°C. Drys med resten af osten og bag i yderligere 15 minutter.

mad med mere

November 2025

Kødkasse

Hvidkålsrouletter

Opskrift 6

Ingredienser:
800 g hakket skinkekød
2 løg
2 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 spsk. hvedemel
1½ dl fløde
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 8-10 pakker, så der skal bruges lige så mange 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 saucen i kog under omrøring. Lad den tykne og tilsæt fløde. Smag til med muskatnød, salt og peber. Lad saucen koge igennem i et par minutter.

mad med mere

November 2025

Kalveculotte med bagt butternutsquash

Opskrift 7

Ingredienser:

1 kalveculotte
Salt og peber
1 stilk frisk timian

1 butternutsquash
400 g små tomater
4 skalotteløg
1 stilk frisk timian
2 spsk. olivenolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Dup culotten tør med køkkenrulle og gnid stegen med salt. Varm en pande op ved god varme. Læg culotten med fedtsiden nedad på panden og brun den dernæst godt på alle sider. Drys med timianblade og peber. Læg culotten i et ovnfast fad og steg den ved 180°C varmluft. Den skal have cirka 25 minutter – afhængig af størrelse. Brug stegetermometer – i en rosa kalveculotte skal kernetemperaturen være ca. 56-58 grader, når den tages ud af ovnen. Den færdigstegte kalveculotte hviler i 15 minutter inden udskæring – og her vil kernetemperaturen stige yderligere.

Klargør grøntsagerne og flæk butternutsquashen. Fjern kernerne, og læg begge halvdele i et stort ovnfast fad. Læg tomater og skalotteløg ved. Drys hakket timian over, dryp med olie, og krydr med salt og peber. Bag grøntsagerne i ovnen ved 180°C varmluft i 30-35 minutter eller til butternutsquashen er blød.

mad med mere

November 2025

Skanker af gris med surkål

Opskrift 8

Ingredienser:

2 skanker af gris
Fint salt

2 æbler
1 løg
2 spsk. smør
1 dåse surkål (ca. 500 g)
1 dl hvidvin
2 spsk. sukker
Sennep

Fremgangsmåde:

Gnid skankerne godt med fint salt. Placer dem i et ovnfast fad (de skal helst stå op) og hæld lidt vand i bunden. Sæt fadet i ovnen ved 150°C varmluft i cirka 4 timer. Hold øje med om der skal spædes op med vand undervejs. Nogle gange undervejs øses lidt af saften fra bunden af fadet over skankerne. Når skankerne er så møre at kødet slipper benet, sættes ovnen på grill. Grill så flæskesværene popper hele vejen rundt. Hold øje hele tiden. Ved servering skæres kødet først fra benene og derefter i skiver.

Snit æbler og løg i tynde skiver og steg det på en pande i smørret til det er gyldent. Kom kålen i sammen med vin og sukker. Lad det simre under låg i 30-40 minutter. Smag til med salt og peber.

Server skankerne med surkålen og sennep.

mad med mere

November 2025

Kødkasse

Gullaschsuppe

Opskrift 9

Ingredienser:
Gullaschsuppe
Groft brød

Fremgangsmåde:
Varm suppen efter anvisningen og server med groft brød.

mad med mere

November 2025

Kødkasse

Unghanebryst, kartofler og fennikel i fad

Opskrift 10

Ingredienser:
4 unghanebrysster
800 g små kartofler
2 tsk. olivenolie
Olie til stegning
4 fennikler
2 tsk. olivenolie
Salt
2 citroner
Et bdt. dild

Fremgangsmåde:
Skrub kartoflerne og kog dem knap møre i saltet vand. Afdryp og vend dem med olie. Del unghanebrysterne i 2 stykker hver, og brun dem i lidt olivenolie på en varm pande. Skær fenniklerne i både, og vend dem med lidt olie og salt. Læg unghane, kartofler, fennikel og citron skåret i skiver i et ovnfast fad. Krydr med salt. Bag ved 210°C i 30-35 minutter eller til det hele er mørt og gyldent. Drys med hakket dild inden servering.

mad med mere

November 2025