Kødkasse

Julemedister med brun sovs og rød spidskålssalat

Opskrift 1

Ingredienser:

1 kg julemedister
40 g smør

3 dl bouillon (svin eller grøntsags)
1 dl fløde
Salt og peber
Maizena
Madkulør

½ rød spidskål
1 bdt. persille
3 spsk. olivenolie
1 spsk. æbleeddike
1 tsk. dijonsennep
½ tsk. honning
Lidt salt

Tilbehør:

Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsager og skær rød spidskål i tynde strimler. Hak persillen fint og vend den sammen med kålen. Rør en dressing af olivenolie, æbleeddike, dijonsennep, salt og honning. Vend den i salaten og lad den gerne trække mens medisterpølsen steges. Vend rundt igen inden servering.

Lad smørret blive gyldent på panden. 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. Lad fedt og smuldr sidde på panden og kom derefter bouillon på panden. Brug en palet til at skrabe al smuldr af og rør rundt, så det opløses og koger ud i vandet og sovsen. Tilsæt fløde og lad det koge godt igennem. Jævn eventuelt sovsen og hæld kulør i til den ønskede farve. Smag til med salt og peber.

mad med mere

December 2025

Kødkasse

Forloren hare med bagte søde kartofler

Opskrift 2

Ingredienser:

1 forloren hare
2 dl hvidvin
3 dl oksebouillon
2 dl piskefløde
Peber
1 kg søde kartofler
2 spsk. olivenolie
Salt

Fremgangsmåde:

Læg haren i et smurt, ovnfast fad. Sæt fadet i ovnen ved 200°C varmluft i 15 minutter. Tag fadet ud af ovnen og hæld hvidvin og bouillon i bunden af fadet. Steg videre i ovnen i 30 minutter.

Skrub eller skræl de søde kartofler og skær dem i både. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend dem med olie, og krydr med salt. Bag dem i ovnen i 30-40 minutter, til de er gyldne.

Hæld hvidvinssaucen fra fadet over i en kasserolle. Tilsæt fløde, og kog saucen op. Smag til med salt og peber.

mad med mere

December 2025

Kødkasse

Ribbenssteg med rødkålssalat

Opskrift 3

Ingredienser:

1 ribbenssteg
400 g rødkål
240 g beluga-linser (1 dåse)
2 appelsiner
2 æbler
2 spsk. olivenolie
50 g valnødder
1 spsk. agavesirup
Salt

Fremgangsmåde:

Gnid groft salt omhyggeligt ned mellem sværene Læg derefter ribbenstegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så vandret som muligt. Brug eventuelt sammenkrøllet alufolie til at lægge under stegen, så den ligger lige. Tænd ovnen på 200°C og steg i ca. 1½ time. Skru op på højere temperatur til sidst, hvis sværene ikke er sprøde.

Klargør grøntsagerne og snit rødkålen fint. Skær æbler og appelsinerne i mindre stykker og hak valnødderne groft. Rør olie, sirup og lidt salt sammen. Vend alle ingredienser sammen og vend til sidst dressingen i. Lad gerne salaten trække en times tid inden servering. Vend den rund lige inden servering.

mad med mere

December 2025

Kødkasse

Herregårdsbøf med bearnaise

Opskrift 4

Ingredienser:

800 g hakket oksekød
Salt og peber
4 bagekartofler
1 tsk. tørret timian
3 spsk. olie til stegning
50 g smør til stegning
400 g ærter fra frost
25 g smør
Salt

250 g smør
20 g frisk estragon
2 skalotteløg
1 fed hvidløg
10 hele peberkorn
1 dl hvidvin
1 dl hvidvinseddike
2 æggeblommer
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Form fire store hakkebøffer af kødet, og krydr dem med salt og peber. Lad dem trække lidt på køkkenbordet. Vask kartoflerne og skær dem i både. Vend dem med olie, salt, peber og timian, og bag dem i ovnen ved 220°C varmluft i 40-45 minutter. Brun bøfferne i olie på en pande ved høj varme på begge sider. Skru ned for varmen, tilsæt smør og steg bøfferne færdige i 4-5 minutter på hver side.

Giv ærterne et hurtigt opkog i en gryde med vand. Hæld vandet fra og vend ærterne med koldt smør og salt.

Til bearnaisesaucen smeltes smørret langsomt i en gryde. Fjern estragonbladene fra stilkene, og gem bladene til senere. Pil og hak løg og hvidløg groft sammen med estragonstilkene. Hæld hvidvin og eddike i en lille gryde. Tilsæt løg, hvidløg, estragonstilke og peberkorn. Kog lagen så der kun er ca. 3-4 spiseskefulde tilbage. Sigt blandingen – der skal bruges 1-2 spsk. af den sigtede lage. Hæld lagen tilbage i gryden og tilsæt æggeblommer. Lun blandingen under konstant piskning til den begynder at tykne og bliver cremet. Hæld i en meget tynd stråle det smeltede smør langsomt imens der stadig piskes konstant. Saucen må endelig ikke komme over 70 grader, for så skiller den. Smag saucen til med finthakkede estragonblade, salt og peber.

mad med mere

December 2025

Kødkasse

Farserede porrer med kartofler og brun sovs

Opskrift 5

Ingredienser:
800 g rørt fars
4 porrer
Smør og olie til stegning

4 dl grøntsagsfond
30 g smør
3 spsk. hvedemel
1 dl fløde
½ dl mælk
2 tsk. ribsgelé
Kulør
Salt og peber

Tilbehør:
Kartofler

Fremgangsmåde:
Porrerne skylles og skæres i 8 stykker á ca. 7 cm. Brug kun den hvide del – og gem porretoppene til saucen. Kog porrestykkerne i 5 minutter i en lille gryde med vand, så de netop er dækket. Sørg for at porrerne dryppes godt af. Drys et lag rasp på et stykke bagepapir eller folie. Bred en 1/8 fars ud på papiret og læg porren ovenpå. Saml farsen om porren og vend rullen i rasp. Gentag til der er 8 ruller. Varm smør og olie på en pande ved god varme og brun rullerne på alle fire sider. Skru ned for varmen og steg færdige. Hold de farserede porrer varme under folie eller i ovnen, mens sovsen laves.

Til sovsen smeltes smørret i en lille gryde og mel røres heri. Tilsæt grøntsagsfonden lidt efter lidt og pisk grundigt. Bring sovsen i kog under omrøring – lad den tykne og tilsæt fløde og mælk. Smag til med ribsgelé, salt og peber. Tilsæt kulør.

Varm saucen igennem og server til de farserede porrer sammen med kogte kartofler.

Kødkasse

Bourgognepande med rodfrugtemos

Opskrift 6

Ingredienser:
800 g bourgognepande
2½ dl fløde
600 g kartofler
200 g pastinakker
200 g selleri
1 dl mælk
1-2 spsk. smør
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Klargør rodfrugterne og skær dem i grove tern. Bourgognepanden brunes hårdt, så kødet får en god stegeskorpe. Tilsæt fløde og lad det simre under låg i 10-15 minutter.

Kog rodfrugterne i usaltet vand til de er møre og hæld vandet fra. Lun mælken i en anden gryde. Kom de kogte rodfrugttern i en skål og tilsæt smør, halvdelen af mælken, salt og peber. Mos eller pisk. Tilsæt eventuelt mere mælk til konsistensen er tilpas. Smag til med salt og peber.

Kødkasse

Wienerschnitzler med klassisk tilbehør

Opskrift 7

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.

mad med mere

December 2025

Kødkasse

Osso buco

Opskrift 8

Ingredienser:
4 skiver osso buco
2 spsk. olivenolie til stegning
Salt og peber
3 gulerødder
10 cherrytomater
2 rødløg
4 løg
3 stilke bladselleri
4 fed hvidløg
3 spsk. hvedemel
2 dl rødvin
1 ds. hakkede tomater
140 g koncentreret tomatpuré
2 dl vand (eller bouillon)
3 laurbærblade
5 stilke frisk timian
Salt og peber

Tilbehør:
Grov kartoffelmos
Gremolata

Fremgangsmåde:
Skær et lille snit i de tykke sener omkring kødskiverne, så de ikke krøller sammen under tilberedningen. Brun kødet på begge sider i halvdelen af olien i en stor stegegryde. Alternativt kan kødet brunes på
en pande. Pres kødet ned med en grydeske, mens det steger, hvis det begynder at bule op. På den måde bliver det flot og jævnt brunt over det hele. Læg kødet på en tallerken og krydr med salt og peber.

Klargør grøntsagerne og skær gulerødder, løg (ikke rødløg) og bladselleri i små tern. Hak hvidløg fint og halver rødløgene. Svits grøntsager i resten af olien i gryden i 4-5 minutter. Læg kødet tilbage i gryden og drys med mel. Vend det godt rundt i gryden. Tilsæt rødvin, tomater fra dåse, tomatpuré, vand (eller bouillon), laurbærblade, timian, salt og peber. Vend kødet rundt mellem grøntsager og sauce, og lad det
hele simre svagt i gryden under låg i 2½ time til kødet er meget mørt. Smag saucen til med salt og
peber.

Server osso buco sammen med gremolata og kartoffelmos.

mad med mere

December 2025

Kødkasse

Hamburgerryg med grønkålsspaghetti

Opskrift 9

Ingredienser:
1 hamburgerryg
250 g frisk grønkål
400 g spaghetti
1 løg
Smør til stegning
1 dl fløde
50 g friskrevet parmesan
Salt og peber

Tilbehør:
Sennep

Fremgangsmåde:
Kom hamburgerryggen i en gryde med kogende vand, så det lige dækker. Bring vandet i kog igen og skum. Kog ved lav varme under låg i ca. 40 minutter. Tag gryden fra varmen og lad hamburgerryggen stå ca. 20 minutter i kogevandet. Tag kødet op og fjern nettet. Skær hamburgerryggen i tynde skiver.

Klargør grøntsagerne. Hak grønkålen fint. Halver løget og skær det i meget tynde skiver. Kog spaghettien efter anvisningen. Afdryp. Steg løget i smør på en pande ved middelvarme til det er klart. Tilsæt grønkål. Når det er faldet lidt sammen, hældes fløden ved. Kog godt igennem og tilsæt spaghettien. Vend det hele godt rundt. Smag til med salt og peber. Drys med parmesan lige før servering.

Kødkasse

Oksemedaljoner med knuste kartofler og whiskysauce

Opskrift 10

Ingredienser:
4 oksemedaljoner med bacon
Olie og smør til stegning
1 fed hvidløg
4 kviste timian
1 kg kartofler
50 g smeltet smør
Frisk timian
2½ dl piskefløde
70 g koncentreret tomatpuré
½ dl whiskey
1 tsk. brun farin
1 knsp. cayennepeber
2 tsk. tørret rosmarin
Salt og peber

Tilbehør:
Stegte grønne bønner

Fremgangsmåde:
Vask kartoflerne og kog dem ca. 15 minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra og læg kartoflerne på en bradepande. Tryk dem let med en gaffel så overfladen flækkes. Smelt smørret og pensl kartoflerne med det smeltede smør. Krydr med salt, peber og friskhakket timian. Sæt dem i ovnen ved 200°C varmluft i 25-30 minutter eller til de er gyldne og sprøde. Pensl eventuelt halvvejs med smør.

Varm en pande op og kom godt med olie og et par klatter smør på. Lad det smelte og brune af. Steg oksemedaljonerne på alle sider – også siderne med bacon. Samlet stegetid er cirka 10 minutter. Under stegning kommes grofthakket hvidløg ved sammen med friske timian. Øs stegesky op over bøfferne. Når medaljonerne er færdigstegte, hviler de nogle minutter inden servering.

Den samme pande inkl. stegefedt bruges til saucen. Tomatpuré og rosmarin ristes godt af inden whiskey tilsættes. Kog igennem et par minutter så alkoholen fordamper. Tilsæt fløde, cayennepeber og lidt salt. Lad det simre under omrøring et par minutter. Tilsæt brun farin og lad det smelte i saucen under omrøring. Smag til med salt og peber.