

1½ tsk salt pr. l kogevand

Fyld:

200 g hakket flæskekød

200 g hakket oksekød

3 spsk mel

1 dl bouillon (evt. dåse)

eller vand

1 dl fløde

1 lille løg

1 tsk salt

peber

50 g smør eller margarine

Sovs:

2 dl fløde

2 dl vand

1½ spsk mel

salt

peber

evt. kulør

Arbejdstid: 25 min.

Stegetid: Ca. 50 min.

Tips til Kålrouletter

Kogte kartofler eller groft brød passer til.

Savoykål eller spidskål kan erstatte hvidkålen.

Rent - ikke for magert - oksekød kan også bruges til farsen. Fløde kan erstattes af vand eller bouillon.

Kålrouletter med sirup:

Forbered rouletterne som ovenfor, men læg dem i et smurt ovnfast fad. Krydr med salt og peber, og hæld 50 g smeltet smør eller margarine og 1-2 spsk sirup ved. Sæt fadet i stærk varm ovn, 225°, og brun rouletterne. Vend dem efter 10 minutter, og brun dem på den anden side i yderligere 5-10 minutter. Hæld 2 dl bouillon ved, dæmp varmen til 175°, og steg rouletterne færdig ¾-1 time - afhængig af størrelsen. Hæld stegeskyen i en gryde, tilsæt 1-1½ dl fløde, og jæv den med 1-1½ spsk mel udrørt i koldt vand. Smag sovsen til med salt, peber og kinesisk soja, hæld den over rouletterne, og servér.

Sur-søde kålrouletter:

Lav kålrouletterne som ovenfor med sirup. Kom bouillon i stegeskyen i stedet for fløde og smag sovsen til med 1-1½ spsk eddike eller citronsaft, og evt. lidt mere sirup eller sukker.

Drik øl til.

Fryse-egnet.

Holdbarhed: 1-3 måneder.

1. Befri kålhovedet for de yderste, grove blade og skær et stykke af stokken. Løsn 6-8 pæne blade, læg dem 10 minutter i koghedt, letsaltet vand, og lad dem dryppe af. Så er de nemme at folde om farsen.

2. Pil og riv løget. Bland det hakkede kød med mel, krydderier og løg. Tilsæt bouillon (vand) og fløde lidt efter lidt, så farsen kan nå at opsuge væden. Den skal være ret lind.

3. Læg 1 stor spsk fars på hvert blad, og rul det fast sammen om farsen. Bind om rouletten med ufarvet bomuldsgarn.

4. Varm fedtstoffet op i en gryde og brun rouletterne. Tilsæt lidt kogende vand og steg dem under låg ved svag varme cirka 50 minutter.

5. Tag kålrouletterne op, og hold dem varme.

6. Jævn skyen med melet udrørt i resten af vandet, tilsæt fløden, farv eventuelt med et par dråber kulør, og smag sovsen til med salt og peber. Lad sovsen koge 5-7 minutter.

7. Hæld lidt af sovsen over rouletterne, og byd resten til.

Kålrouletter, polske



1 lille hvidkålshoved

(ca. 1 kg)

1½ tsk salt pr. l kogevand

Fyld:

100 g ris (1¼ dl)

2½ dl vand

300 g hakket kalvekød

2 hakkede løg

1 tsk frisk, hakket rosmarin

eller ½ tsk tørret

½ tsk knuste enebær

salt

peber

Endvidere:

1 dl bouillon

3 spsk tomatpuré

1-1½ dl crème fraîche

50 g reven (emmentaler) ost

Tilbehør:

4-5 skiver bacon

Arbejdstid: 25 min.

Stegetid: Ca. 50 min.

1. Bring vandet tilsat 1 tsk salt i kog, hæld risene i, og kog dem knap møre under tætsluttende låg, cirka 18 minutter. Hæld eventuelt overskydende vand fra.



Polske kålrouletter

K Kålsuppe med flæsk

2. Befri kålhovedet for de yderste, grove blade og skær den nederste del af kålstokken. Løsn 6-8 pæne blade, læg dem 10 minutter i koghedt, letsaltet vand, og lad dem dryppe af. Så er de nemme at folde om farsen.

3. Skær kålbladene fri for »stok« uden at ødelægge dem. Fjern kun det groveste. Pil og hak løgene fint.

4. Bland det hakkede kød med krydderier, løg og de kolde, løse ris.

5. Læg 1 spsk fars på hvert kålblad, og rul dem sammen til en aflang pakke. Læg pakkerne side om side i et smurt ovnfast fad.

6. Rør bouillon, tomatpuré og crème fraîche sammen, hæld det over rouletterne, sæt dem 25 minutter i ovnen for god varme, 200°, dæmp varmen til jævn varme, 175°, dæk overfladen med reven ost, og sæt fadet i ovnen igen yderligere cir-

ka 25 minutter, til overfladen er gylden.

7. Skær imens baconskiverne i strimler, og rist dem gyldne og sprøde på en pande. Fordel baconstrimlerne over retten inden servering.

Tips til Polske kårrouletter

Byd groft brød til. Store vinblade kan erstatte kålbladene.

Drik øl til.
Fryse-egnet.
Holdbarhed: 1-3 måneder.

Kålsuppe med flæsk



5-600 g letsaltet magert
sribet flæsk
1½ l vand
1 laurbærblad

5 hvide peberkorn
3 hele allehånde
salt

Endvidere:

½ hvidkål, savoykål eller
1 lille spidskål
2 gulerødder
6 jævne kartofler
2 porrer
1 spsk smør

Tilbehør:
groft brød

Arbejdstid: 30 min.
Kogetid: Ca. 1¼ time.

1. Kom flæsket i en gryde, hæld vand ved, og bring det i kog uden låg.

2. Skum suppen, tilsæt laurbærblad, peberkorn, allehånde og salt. Læg låg på, og lad suppen koge ved svag varme cirka ¾ time.

3. Gør imens grønsagerne i stand. Skær kålen i 2-3 dele, fjern de yderste grove blade og stokken, og snit kålen. Hvidkål skal snittes fint, savoy- og spidskål groft. Skræl

gulerødder og kartofler. Skær gulerødderne i mønter og kartoflerne i skiver. Fjern den grønne porretop og de yderste grove blade, skyl porrerne grundigt, og skær dem i ringe.

4. Kom de delte grønsager i suppen, og kog til flæsk og grønsager er møre, cirka en halv time endnu.

5. Tag flæsket op, skær det i små stykker, og læg det tilbage i suppen.

6. Rør til sidst en spsk smør i suppen, og servér suppen rygende varm. Byd groft rugbrød eller landbrød til.

Tips til Kålsuppe med flæsk
Persillerod, pastinak eller kålrabi er også velegnede på denne suppe.

Drys eventuelt med hakket persille eller byd det til.

Fryse-egnet.
Holdbarhed: 1-3 måneder.



Kålsuppe med flæsk