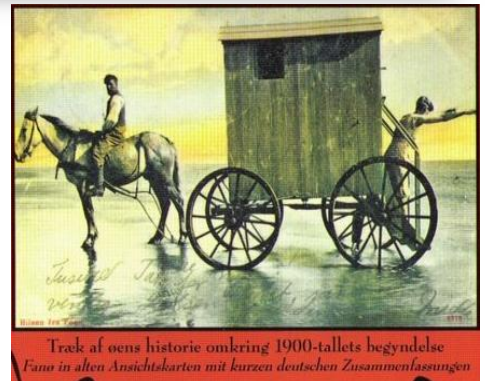


Egnsretter fra Danmark Gammel kogekunst

Hold 1 2012

Bakskuld med hjemmebagt groft
rugbrød (opskrift fra 1700 tallets
Fanø)



Amagergryde

(Gæt fra hvor den kommer!
Opskrift fra 1521, Chr. d. 2.)

Egnsretter fra Danmark

Gammel kogekunst



Bakskuld med hjemmebagt groft rugbrød
(opskrift fra 1700 tallets Fanø)

Indgredienser:

4 bakskuld (saltet, tørret,
måske røget Ising)

Smør

4 skiver groft brød

Løgringe

Evt. fedt

Salt



Tilbehør:

Snaps og/eller Porter

Tilberedning:

Fisken flås og steges i smør på en stegepande.

Spises med groft brød, løgringe, evt. fedt og salt.



På Fanø, og i det hele taget på den sydlige del af den jyske vestkyst, brugte fiskerne i starten af 1700 tallet et fiskeredskab bestående af en line med flere mindre liner påsat kroge, når de skulle fange fladfisk. Redskabet eller linen blev kaldt en bakke. I dag har vi fælles betegnelsen flynder for fladfisk, mens de den gang blev kaldt for skulder. Ud ad disse ældre ord "bakke" og "skulde" kommer så ordet Bakskuld, som er navnet på den saltede, tørrede og måske røgede fladfisk Ising.

Egnsretter fra Danmark

Gammel kogekunst

Bakskuld med **hjemmebagt groft rugbrød**
(opskrift fra 1700 tallets Fanø)



Ingredienser:

- 5 dl. Tykmælk
- 50 g. gær
- 1 tsk. salt
- 7 dl. groft rugmel
- 1 dl. hvedeklid
- 4 dl. hvedemel

vand



Tilberedning:

Varm tykmælken til knap 37° og rør gæret ud i lidt af den. Tilsæt resten samt de forskellige melsorter. Lad dejen hæve i ca. 30 min. i skålen.

Hæld dejen ud på bagebordet og ælt den smidig. Del den og rul den ud til to runde plader. Prikkes med en gaffel og hæver på en bageplade dækket med bagepapir.

Pensles med vand. Bages midt i ovnen ved 200° ca. 25 min. Pakkes ind i et viskestykke og afkøles på en bagerist.

Skæres ud som en lagkage.



Egnsretter fra Danmark

Gammel kogekunst

Amagergryde

(Gæt fra hvor den kommer! Opskrift fra 1521, Chr. d. 2.)

Ingredienser:

750 g stribet flæsk
Små røgede pølser
(coctailpølser)
1 stort blomkålshoved
1 bundt gulerødder
125 g ærter
½ kg nye kartofler
1 bundt persille
ca. 2½ dl vand
salt, peber



Tilberedning:

Kødet skæres i terninger der brunes.

Kartofler og gulerødder skæres i skiver og kommes ved. Vand og krydderier tilsættes.

Når retten har kogt i 45 min. Tilsættes De små røgede pølser, blomkålen, delt i buketter og de bælgede ærter.

Retten koges yderligere et kvarter, hvorefter den smages til og drysses med hakket persille ved serveringen.

