

## Madlavning ved hold 4 d. 18-2-2013

Tema: Egnsrætter

### *Sønderjyske frikadeller og Sønderjysk hvidkål*



4 pers.

500 g grovhakket svinekød

1 -1 1/2 kopper rasp

1-2 kopper vand

2 æg

2-3 tsk. salt

1/2 tsk. peber

1/2 tsk. allehånde

1 stort revet løg

Raspen æltes omhyggeligt i farsen sammen med æg og krydderier og vand.

Hvis farsen ikke er lind, spædes til med lidt vand. Frikadellerne formes i hånden, så den skal naturligvis ikke være for lind, og steges ca. 4 min. minutter på hver side.



Madlavning torsdag d. 18-2-2013 af Tom, John og Carsten



## Sønderjydsk rugbrøds slagkage



### Ingredienser:

6		Æg
150	gram	Sukker
200	gram	Rugbrød. mørkt
2	spsk.	Kakao
1	spsk.	Kartoffelmel
2	tsk.	Bagepulver
Fyld og pynt:		
5	dl.	Piskefløde 38%
200	gram	Solbærmarmelade
50	gram	Mørk chokolade 44%
100	gram	Hakkede mandler

Æggeblommer og sukker piskes til en luftig æggesnaps.

revet mørkt rugbrød uden kerner (rimeligt friskt), cacao, kartoffelmel og mandler samt bagepulver blandes i.

Æggehviderne piskes stive og vendes i à 3 gange.

Rugbrødsmassen hældes i en smurt springform, ca. 20 cm i diameter og bages ved ca 180°C i 45-60 min.

Afkøles og deles til to bunde.

Pisk fløden og læg bundene sammen med flødeskum og evt.

solbærsyltetøj imellem. Kom resten af fløden over og drys/pynt med chokoladestykker



Madlavning torsdag d. 18-2-2013 af Tom, John og Carsten



## Søndersjysk hvidkål med kartofler

2½ kg hvidkål  
30 g smør  
1/2 fløde evt. mere  
salt og peber  
revet muskatnød

Kålen deles i 4 dele, stokken skæres af og kålen koges i letsaltet vand i 15 - 20 minutter, hvorefter den køles af, og vandet presses ud af kålen. Kålen køres igennem kødhakkeren 1 gang. Knuges atter fri for vand. Den hakkede kål kommes i en gryde og varmes igennem med fløde, når det koger tilsættes smør. Skal koge igennem i mindst 5 min. Men pas på, det brænder uhyrlig let på  
Smages til med salt, peber og reven muskatnød



Madlavning torsdag d. 18-2-2013 af Tom, John og Carsten