



Ålakroppkakor.

Nog har vi väl alla ett eller annat speciellt minne av någon maträtt eller kaka. Kanske det finns något recept som följt familjen i generationer. Nu när höstmörkret faller och vinterpotatisen är ur jorden så kan det kanske smaka med lite kroppkakor? Pröva gärna följande recept, men på egen risk. Man kan bli beroende av dem!

Ål och kroppkakor – ålakroppkakor

Livrätten på Långören var nog kroppkakor. De var gjorda av råreven potatis och fyllda med fläsk eller med ål. Kroppkakor serverades vanligtvis på lördagarna. Om det var något speciellt tillfälle som skulle firas t ex att sonen som var sjöman kom hem på besök, så fick han givetvis kroppkakor. Man berättar att min farmor klagade: "Måste jag göra kroppkakor på julafton". "Ja, det är ju lördag" och om julafton är på en lördag, så är det kroppkakor.



De godaste var nog ålakroppkakorna. Ålen var skuren i små skivor men med benet kvar i. När man åt så fick man en rad med ben kvar på tallriken. Vi barn räknade benen på tallriken och tävlade om vem som kunde äta flest kroppkakor. Då tänkte ingen på vilket arbete det var att göra kroppkakorna. Skala och riva potatisen var nog det jobbigaste.

Kroppkakan var ganska lös i sin konsistens. Den skulle naturligtvis vara hel så att innehållet inte föll ur men den har mycket lite likhet med de bollar som säljs som kroppkakor idag i varuhuset.

Så här gör man goda kroppkakor

Man skalar och river en hel massa vinterpotatis. En del av vattnet silar man bort genom att hålla smeten i en silduk eller i värsta fall ett durkslag. När man tycker att den är lagom avrunnen så lägger man tillbaka den i en stor bunke. Man pressar eller river några kokta potatisar som man blandar i. Lite vetemjöl ska i, men inte för mycket. De kokta potatisarna hjälper till att hålla ihop kroppkakan och det gör också vetemjölet. Om du tycket att "jag skulle nog skulle ta i lite mera mjöl" så gör inte det! Kroppkakorna blir lätt för hårda. Å andra sidan, om du har i för lite mjöl så kanske kroppkakan inte håller ihop. Hur gör man då? Jo, man kan prova med den första när man lägger ner den i det kokande vattnet.

Det rimmade fläsket skär man i små tydliga tärningar. Man blandar fläsket med hackad lök och krossad kryddpeppar. Den ska krossas och inte malas. Om du vill så tar du ål i stället för



fläsk. Skär ålen i små bitar med benet i. Ungefär 6 mm stora. Det ska vara liten ål. Man kan också blanda fläsk och ål, det blir också gott.

Man kokar ål- och fläskkroppkakor i samma gryta. Gör ålakroppkakorna ovala och fläskkroppkakorna runda, så att det går att skilja dem åt. Det är ju inte alla som vill ha kroppkakor med ben i.

Ta smet i handen och gör en liten urgröpfung där man lägger fyllningen. Sedan stänger man kroppkakan i handen och formar den försiktigt. Man lägger kroppkakan i en stor träsked, som man sänker ner i det kokande saltade vattnet. Låt skeden med kroppkakan ligga i grytan medan du formar nästa kroppkaka. Det finns speciella kroppkakeskedar av trä med hål i, men det går bra med en vanlig träsked.

Glöm inte att salta duktigt. Kroppkakesmet tar mycket salt. Pröva genom att smaka på smeten. Det rimmade fläsket behöver inte så mycket salt men det gör ål.

När kroppkakan flyter upp är den färdig.

Man äter kroppkakorna med lite mjölk eller varför inte grädde som sås. Du som förstår livets goda tar också en klick smör på. Till efterrätt passar det bra med saftsoppa eller kräm, om man nu orkar någon efterrätt. Du plockade väl slånbar och gjorde saft i höstas?

Kroppkakorna som blir över delar man på mitten och steker till kvällsmat. Nu kommer lingonsylten fram.

Väl bekomme!

Från: Håkan Bergström 2003-11-18