

Sprød svær, sprød jul

8 traditionelle danske juleopskrifter





4-5

Flækesteg med rødkål og brunede kartofler.



6-7

Mørbradbøf med bløde løg og bacon.



8-9

Ribbenssteg med rødkålsalat og aspargeskartofler.



10-11

Medisterpølse med stuvet hvidkål.



12-13

Æbleflæsk med rugbrød.



14-15

Julefrikadeller med grønlangkål og ristet rugbrød.




16-17

Fyldt mørbrad med bagte rodfrugter.



18-19

Skinkesteg med stuvet spinat og aspargeskartofler.



Hvis du vil fejre en ægte dansk jul, skal flæskestegen, medisterpølsen, mørbraden og alle de andre juleklassikere naturligvis være 100% Dansk.

Læs mere på
www.100pctdansk.dk

[Flæskesteg]

med rødkål og brunede kartofler



6 personer

Det skal du bruge:

1,5-2,0 kg svinekam uden ben
1½-2 spsk groft salt
½ l vand

Flæskestegssauce:

4-6 dl sky fra flæskestegen eller bouillon
2-3 spsk hvedemel
Salt og peber
Evt. kulør

Brunede kartofler:

1-2 glas små kogte kartofler
5 spsk sukker
2 spsk smør

Tilbehør:

Rødkål
Kogte kartofler

Tilberedningstid:

Ca. 1¼ time



Sådan skal du gøre:

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm mellemrum. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne. Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene.

Læg stegen på en rist i en lille bradepande, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet stanniol under stegen, hvor den er tyndest for at få sværen til at ligge helt vandret. Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200°C og lad stegen stå i ca. 1½ time. Tag stegen ud af ovnen.

Brug skyen til sauce. Si skyen i en gryde, lad den stå et øjeblik og skum så noget af fedtet af overfladen. Supplér evt. skyen med bouillon. Ryst vand og hvedemel fri for klumper i en melryster. Kog skyen og tilsæt jævningen i en tynd stråle under konstant omrøring. Sauce skal koge ca. 5 minutter. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. kulør.

Hæld kartoflerne i en si så vandet kan løbe fra. Smelt sukkeret på panden til det er lysebrunt. Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru evt. ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk. Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne. Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de er pænt lysebrune over det hele.

Tips:

Det bedste resultat fås ved at bruge et stegetermometer. Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Mærk om sværen er sprød, når centrumtemperaturen er 55°C.

Hvis sværen er sprød: Fortsæt stegningen ved 200°C, indtil centrumtemperaturen er 65°C.

Hvis sværen ikke er sprød: Skru ovnen op på 250°C, indtil centrumtemperaturen er 65°C. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk.

Hvis du vil have boblende svær, skal ovnen op på 225-250°C - efter 1 time og stegtiden er da kun ca. 1 ¼ time. Hold godt øje med sværen, sådan at den ikke bliver branket.



[Mørbradbøf
med bløde løg og bacon]

Sådan skal du gøre:

Afpuds mørbraden for sener og evt. fedt. Skær mørbraden i 3 cm tykke bøffer. Stil hvert stykke på højkant og bank dem evt. let med en kødhammer. Vend bøfferne i hvedemel blandet med salt og peber.

Lad fedtstoffet blive gyldent på en pande ved god varme. Brun bøfferne 1 minut på hver side. Skru ned til middelvarme og steg bøfferne ca. 3 minutter på hver side. Tag bøfferne af panden og hold dem varme under stanniol.

Steg baconen sprødt på en pande. Tag baconen af panden og steg løgene i fedtet fra baconen.

Skær løgene i tynde skiver. Steg løgene lysebrune. Tilsæt 2 spsk vand og lidt salt og lad løgene stege, til vandet er opsugt. Tag løgene af panden.

Tips:

Mørbradbøfferne er mest saftige og møre, hvis de er rosa i midten.

4 personer til frokost

Det skal du bruge:

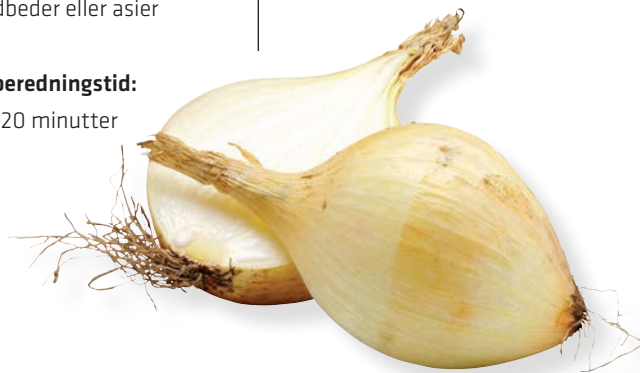
1 svinemørbrad á 400-500 g
alternativ 1 svinefilet á 1000 g
2 spsk hvedemel
Salt og peber
Fedtstof til stegning af mørbradbøffer
1 pakke bacon i skiver
2 løg
2 spsk vand

Tilbehør:

Rugbrød
Rødbeder eller asier

Tilberedningstid:

Ca. 20 minutter



[Ribbenssteg] med rødkålssalat og aspargeskartofler





4 personer

Det skal du bruge:

1½ kg ribbenssteg
1½ spsk groft salt
½ l vand

Sauce:

3-4 dl sky fra ribbensstegen eller bouillon
2 spsk hvedemel
Salt og peber
Evt. kulør

Rødkålssalat:

¼ - ⅓ rødkål, ca. 400 g
2 appelsiner
100-150 g valnødder
2 spsk honning
2 spsk vineddike
5 spsk olie

Tilbehør:

Kogte kartofler fx aspargeskartofler

Tilberedningstid:

Ca. 1¼ time

Sådan skal du gøre:

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm mellemrum. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne. Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene.

Læg stegen på en rist i en lille bradepande så sværen ligger så lige som muligt. Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200°C og lad stegen stå i ca. 1½ time til kødet er gennemstegt. Hvis sværen ikke er helt sprød, skru op til 250°C til stegen er sprød. Pas på sværen ikke bliver for mørk.

Si skyen i en gryde, lad den stå et øjeblik og skum så det meste af fedtet af overfladen. Supplér evt. skyen med bouillon. Ryst vand og hvedemel fri for klumper i en melryster.

Kog skyen og tilsæt jævnningen i en tynd stråle under konstant omrøring. Sauce skal herefter koge ca. 5 minutter. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. kulør.

Snit rødkålen fint og kom den i en skål. Fjern skræl og den hvide hinde på appelsinerne. Skær appelsinerne i tynde skiver og kom dem og saften i skålen. Drys hele eller grofthakkede valnødder over. Bland dressingen af honning, eddike og olie og smag den til med salt og peber. Hæld dressingen over. Vend forsigtigt salaten rundt i skålen og servér straks.





[Medisterpølse
med stuvet hvidkål]

Sådan skal du gøre:

Del hvidkålen i kvarte og fjern stokken. Korn kålen i en gryde, dæk med letsaltet vand og kog kålen under låg i ca. 25 minutter til kålen er mør. Tag kålen op i en si og lad vandet dryppe af. Tryk evt. vandet ud af kålen. Skær kålen i grove strimler eller hak den afhængig af tradition.

Smelt smørret i en gryde og rør melet i. Tilsæt mælk eller fløde lidt ad gangen under kraftig omrøring. Lad sovsen koge ca. 5 minutter. Bland den kogte kål i og smag til med salt, peber og revet muskat. Muskat kan også serveres til, så de enkelte selv kan bestemme, hvor meget de vil have.

Lad fedtstoffet blive gyldent på en pande ved god varme og brun medisterpølsen 1-2 minutter på hver side. Skru ned til svag varme og steg 10-15 minutter til medisterpølsen er gennemstegt. Vend medisterpølsen jævnligt.

Tips:

Kålen kan købes frossen.
Kålen kan drysses med kanel/sukker.
Medisterpølsen kan koges ved svag varme, inden den brunes.

6 personer

Det skal du bruge:

Medister:

Medisterpølse á 750 g - 1 kg
Fedtstof til stegning

Stuvet hvidkål:

1 hvidkål, ca. 1,5 kg
Salt og hvid peber
3 spsk smør
4 spsk hvedemel
4-5 dl mælk eller fløde
Muskatnød

Tilbehør:

Rødbeder
Sennep

Tilberedningstid:

Ca. 45 minutter



[Æbleflæsk
med rugbrød]





5 personer til frokost

Det skal du bruge:

10 skiver flæsk

Salt og peber

2 mellemstore løg

6 æbler, fx Belle de Boskoop eller Ingrid Marie

Evt. lidt sukker.

Evt. lidt persille til pynt

Tilbehør:

Rugbrød

Tilberedningstid:

Ca. 30 minutter

Sådan skal du gøre:

Dup skiverne af flæsk tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm panden op til god varme.

Brun skiverne af flæsk ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middelvarme og vend skiverne jævnligt til de er gyldne og sprøde. Tag skiverne af panden. Hæld evt. noget af fedtet af panden.

Skær løgene i tynde både eller skiver. Skær æbler i kvarte, fjern kernehuset og skær herefter æblerne i både. Kom løgene på panden og steg dem nogle minutter. Kom æblerne på panden og steg til løg og æbler er møre. Smag til med sukker, salt og peber og læg kødet over eller server det til.

Tips:

Drys svinebrystet med salt $\frac{1}{2}$ -1 døgn i forvejen og stil det i køleskab. Bacon i skiver kan bruges i stedet for flæsk i skiver.



Julefrikadeller
med grønlankål og ristet rugbrød

**6 personer til frokost
eller 4 personer til middag**

Det skal du bruge:

Frikadeller:

500 g hakket svinekød
6 spsk rasp
2 æg
5 enebær eller krydderi efter eget ønske
1 tsk salt
½ tsk peber
4 skiver bacon
1½ dl vand eller mælk
Fedtstof til stegning

Grønlangkål:

30 g smør
600 g frossen grønlangkål eller frossen grønkål
1 dl piskefløde
evt. sukker

Tilbehør:

Ristet rugbrød
Rødbeder
Sennep

Tilberedningstid:

Ca. 30 minutter

Sådan skal du gøre:

Kom kød, rasp, æg, knust/finthakkede enebær, salt, peber og bacon skåret i små tern i en skål. Rør farsen godt igennem og tilsæt væsken lidt ad gangen. Rør til farsen har en passende konsistens.

Lad fedtstoffet blive gyldent på panden. Form ca. 14 frikadeller med en spiseske og brun dem ved god varme 2 minutter på hver side. Steg dem videre ved middelvarme 8-10 minutter. Vend dem jævnligt.

Smelt smørret i en gryde. Kom grønlangkålen i gryden. Hvis der bruges alm. frossen grønkål – optøs den og presses fri for væske, inden den bruges. Tilsæt fløden lidt efter lidt når kålen er varm. Smag til med salt og evt. sukker.

Tips:

Grønlangkålen kan også laves af frisk grønkål. Rib og skyl kålen grundigt. Kom bladene i en gryde med kogende letsaltet vand og kog dem møre ca. 15 minutter.

Kom dem i en si og pres vandet af dem. Hak dem groft eller fint alt efter tradition.



[Fyldt mørbrad
med bagte rodfrugter]



4 personer

Det skal du bruge:

1 svinemørbrad, ca. 500 g

Salt og peber

¼ bdt persille

½ lille løg

2 soltørrede tomater

50 g champignon

25-40 g flødeost naturel

1 pakke bacon i skiver

Evt. ½ dl vand

1-2 dl fløde

Saucejævner

Evt. kulør

Bagte rodfrugter:

1 pose frosne rodfrugter, 750 g
eller friske snittede efter eget valg

2 spsk olie

Evt. timian eller oregano

Tilbehør:

Kogt pasta

Tilberedningstid:

Ca. 1 time

Sådan skal du gøre:

Tænd ovnen på 200°C.

Vend rodfrugterne i olie, salt, peber og krydderi. Kom dem i et ovnfast fad eller læg dem på bagepapir på en bageplade. Stil dem i ovnen og bag dem ca. 45 minutter.

Afpuds mørbraden for sener og evt. fedt. Skær mørbraden ½ igennem på langs. Krydr kødet med salt og peber.

Hak persillen groft. Skær løget, tomater og champignon i små tern. Rør de fire dele sammen med flødeosten. Smag til med salt og peber. Fyld blandingen i mørbraden. Læg baconskiverne ved siden af hinanden. Læg mørbraden på og rul mørbraden ind i skiverne.

Læg mørbraden - med samlingen nedad i et ovnfast fad.

Stil mørbraden i den varme ovn sammen med rodfrugterne, når de har bagt ca. 15 minutter. Steg mørbraden ca. 15 minutter. Skru op til 225°C og steg yderligere 10-15 minutter. Tag kødet ud af ovnen. Hæld skyen op i en gryde. Hæld evt. ½ dl vand i fadet for at få al kraften med over i gryden. Tilsæt fløde og evt. lidt bouillon for at få sauce nok. Jævn med saucejævner. Tilsæt evt. kulør. Smag til med salt og peber.



[Skinkesteg
med stuved spinat og aspargeskartofler]





Sådan skal du gøre:

Krydr skinken med salt og peber. Læg baconskiverne taglagt på skinken og sæt dem fast med tandstikker eller kødnåle.

Læg stegen i et ovnfast fad. Sæt den i en kold ovn. Tænd ovnen på 200°C og lad stegen stege 45-55 minutter til centrumtemperaturen er 65°C.

Skær kødet i meget tynde skiver. Skinkesteg er mest mørt og saftigt, hvis den serveres let rosa, og kødet er skåret på tværs af kødfibrene.

Optø evt. spinaten og pres den let for væde. Rør mel og mælk til en jævning i en gryde og varm op under piskning. Tilsæt smørret, løg i små tern, finthakket hvidløg og spinaten. Hvis spinaten er frosset kan den tø op i stuvningen ved svag varme. Lad det koge til løgene er møre.

Smag til med salt, peber, sukker og revet muskat.

4 personer

Det skal du bruge:

1 kg skinkesteg uden svær
eller skinkeculotte
Salt og peber
1 pakke bacon i skiver

Stuvet spinat:

450 g frosset spinat, hele blade
eller hakket
2 spsk hvedemel
1½ dl mælk eller fløde

30 g smør
1 løg
Evt. 1 fed hvidløg
Sukker
Muskatnød eller stødt muskat

Tilbehør:

Kogte kartofler fx aspargeskartofler
dryset med hakket persille
Evt. lidt smeltet smør

Tilberedningstid:

Ca. 1 time





Brug for mere inspiration?

Står du ved køledisken og mangler idéer til julemaden, er hjælpen lige ved hånden. På Danish Crowns mobilsite finder du flere spændende opskrifter med svine- og oksekød.



Har du en smartphone, kan du se Danish Crowns mobilsite ved at taste m.danishcrown.dk i telefonens browser eller scanne QR-koden og kom direkte til Danish Crowns opskriftssøgning.

DANISH CROWN 

Marsvej 43
8960 Randers
www.danishcrown.dk

Overførsel af indhold fra QR-koden sker til alm. dataatst. Hent et gratis scanner-program i App Store eller Google Play Store. Søg f.eks. efter "QR scanner".