

Fars, burgere & toasts

Fars – 1 portion

50 g hvedemel og
2-3 dl mælk røres sammen i en skål, hvorefter der tilsættes
500 g hakket kød
1 æg
2 tsk salt og
1/8 tsk peber - og det hele røres godt sammen.



Til fx forløren hare vil det være en fordel at tilsætte yderligere væske, lige som man kan tilsætte farsen smagsgivere; fx krydderier, krydderurter, soya, tabasco – eller hvad man nu har lyst til.

Andeburgere

kød fra 2 andelår*, ca. 260 g hakkes én gang og kommes i en skål.
1 tsk frisk rosmarin klippes fint og blandes sammen med kødet.
2 æggeblommer
1 tsk soya
10 dråber tabasco (gerne røget)
1 1/2 tsk salt og
1 drys peber tilsættes, det hele røres godt sammen og formes til en bøf.
50 g margarine smeltes på en stegepande ved middel til høj varme.
 Når det er brust op og blevet gyldent, lægges bøfferne på
 stegepanden og steges ved middel til høj varme først i 2
 minutter på den ene side og så tilsvarende 2 minutter på den
 anden side. Derefter 5-6 minutter på den ene side og så
 tilsvarende 5-6 minutter på den anden side. Denne metode
 sikrer to flade sider, selv om æggeghviden får bøfferne til at
 svulme op.
 Bøfferne er færdige, når midttemperaturen i den er 70° C.

* gem fedt og ben i fryseren til anden anvendelse ved senere lejlighed.

Brunkål – 4-6 personer

1 1/2 kg hvidkål snittes groft.
40 g margarine smeltes under omrøring sammen med
4-5 spsk sukker i en stor gryde ved middel varme.
 Når blandingen er lysebrun, brunes den snittede hvidkål deri.
5 dl vand hældes ved kålen, og der dæmpes til svag varme.
 Der formes en "rede" i kålen, hvori
1 portion fars lægges som en rund klump. Farsen dækkes med kål, grydelåget lægges på,
 og brunkålen simrer i cirka 20 minutter.
 Gryden tages af kogepladen, fonden hældes over i en kasserolle, jævnes til
 sauce og smages til. Før servering hældes saucen over brunkålen.
kogte kartofler serveres som tilbehør.

Variation: fars kan erstattes af fx småkød, røget kød eller medister – efter behag.

Farsrand – 4 personer

margarine
1 portion fars
evt. krydderurter
evt. grøntsager
olivenolie

En randform eller et ildfast fad smøres godt med - det smeltes eventuelt, og fadet pensles.
tilsættes
og/eller
og kommes i fadet.
pensles ovenpå farsen, som
bages i ovnens nederste del ved 200° C i cirka 35 minutter.
Lidt varmt væske – fx kartoffelvand eller bouillon – hældes ved efter halvdelen af stegetiden.
Randen serveres med
og sauce, som laves af kødfonden,

fx kogte kartofler
bouillon
eller kartoffelvand
saucekulør
hvedemel
vand
salt

- efter behag – og
samt en jævning af
udrystet i
- og smages til med
før servering med eventuelt yderligere tilbehør.



Forloren hare – 4 personer

margarine
evt. rasp
1 portion fars
tynde skiver
koldrøget skinke
olivenolie

Et ildfast fad eller en bageform smøres godt med - det smeltes eventuelt, og fadet pensles.
drysses på fedtstoffet.
kommes i fadet, og farsen dækkes med
lagt tæt sammen.
pensles ovenpå skinken, og haren
bages i ovnens nederste del ved 200° C i cirka 35 minutter.
Lidt varmt væske – fx kartoffelvand eller bouillon – hældes ved efter halvdelen af stegetiden.
Haren serveres med
og vildtsauce, som laves af kødfonden,
- efter behag – og
eller kartoffelvand,

kogte kartofler
Oscar vildtbouillon
evt. vand
saucekulør
fx solbærmarmelade
eller ribsgele
hvedemel
vand
salt

samt en jævning af
udrystet i
- og smages til med
før servering.

Yderligere tilbehør kan være æblebåde bagt i ovnen i et fad for sig selv, syltede agurker, waldorfsalat, råkost med appelsiner, grøn salat med dressing, eller fx syltede mandariner.

Frikadeller – 4 personer

1 portion fars
1 hakket løg samt
½ spsk soya røres godt sammen og stilles køligt et kvarters tid.
20 g margarine kommes på en stegepande ved høj varme, bruser op og gyldner.
Varmen dæmpes, og en spiseske dyppes i fedtstoffet. Med skeen formes
tolv frikadeller af farsen - skeen dyppes i det varme fedtstof inden en ny
frikadelle formes; så hænger farsen ikke fast i skeen.
Frikadellerne lægges på stegepanden og
steges 10-12 minutter på hver side på svag til middel varme.

Frikadeller kan serveres til middag, som lun frokostret, som kold pålæg m.m.
Tilbehør kan eksempelvis være: syltet agurkesalat, asier, rødkål eller rødbeder - stuvet kål,
kogte eller bagte grøntsager, salat, råkost m.m.



Hakkebøf

2 løg pilles og skæres i tynde skiver eller hakkes groft.
15-20 g margarine smeltes på en stegepande ved middel varme, bruser op, og der skrues ned
til lav eller meget lav varme.
Løgene kommes på stegepanden, vendes godt i margarinen,
drysses over dem, og der lægges et stanniollåg over stegepanden.
Løgene vendes nu og da, og når de er møre, hældes de i en lille skål og
dækkes igen med stanniolen. Stegepanden bruges straks igen:
250 g hakket kalv formes til 2 hakkebøffer.
¾ tsk salt og
¼ tsk peber drysses ud fordelt på begge sider af begge bøffer.
15 g margarine smeltes på stegepanden ved høj varme. Når det er brust op og blevet
gyldent, lægges bøfferne på stegepanden og steges ved middel til høj
varme først i 7-8 minutter på den ene side og så tilsvarende 7-8 minutter
på den anden side. Bøffen er færdig, når midttemperaturen i den er 70° C.
Bøfferne tages af stegepanden, og
2 dl vand - evt. fra kartoflerne – hældes på stegepanden og bringes i kog. Dette
afkog bruges til at lave sauce af.

Variation: Rør kødet op med 1 tsk dijonsennep og 2 dråber tabasco sauce, og steg 1
peberfrugt i strimler samtidigt med løgene.

Jydetoast

400 g frikadellefars smøres jævnt ud på
4-6 skiver godt brød - lad farsen flyde godt ud over brødet.
Skiverne sættes på en smurt eller bagepapirbeklædt
bageplade og steges
midt i ovnen ved 200° C i 15 minutter og derefter på
øverste rille i 5 minutter, eller indtil de er gennemstegte.
fx agurkesalat
eller fx rødbeder
eller varm rødkål servers som tilbehør.



Kalveburgere *

1 æggeblomme

2 tsk salt

¼ tsk peber

1 spsk soya

½ tsk tabasco (gerne røget)

500 g magert hakket kalv

25 g margarine

og

blandes sammen i en stor skål og røres godt i

- der formes til 4 bøffer, mellem 1¼ og 1½ cm tykke.

smeltes på en stegepande ved middel til høj varme. Når det er brust op og blevet gyldent, lægges bøfferne på stegepanden og steges ved middel til høj varme først i 7-8 minutter på den ene side og så tilsvarende 7-8 minutter på den anden side.

Bøfferne er færdige, når midttemperaturen i den er 70° C.

Karbonader

250 g hakket kalv

mel

1 sammenpisket æg

rasp

40 g margarine

formes som 2 hakkebøffer og vendes først i

derefter i

og til sidst i

- så de er helt dækkede.

smeltes på en stegepande ved høj varme, bruser op og gyldner.

Karbonaderne lægges på stegepanden og steges ved middel til lav varme først i 7-10 minutter på den ene side og bagefter tilsvarende 7-10 minutter på den anden side.

Karbonaderne er færdige, når midttemperaturen i den er 70° C.

Variation: kalvekødet erstattes af svine- eller kyllingekød – så kaldes det krebinetter.

Kyllingeburgere *

1 æg

1½ tsk salt

¼ tsk peber

evt. ½-1 tsk krydderurter

1 spsk soya

½ tsk tabasco (gerne røget)

400 g hakket kylling

25 g margarine

efter behag

og

blandes sammen i en stor skål og røres godt i

- der formes til 4 bøffer, mellem 1¼ og 1½ cm tykke.

smeltes på en stegepande ved middel til høj varme. Når det er brust op og blevet gyldent, lægges bøfferne på stegepanden og steges ved middel til høj varme først i 2 minutter på den ene side og så tilsvarende 2 minutter på den anden side. Derefter 5-6 minutter på den ene side og så tilsvarende 5-6 minutter på den anden side. Denne metode sikrer to flade sider, selv om æggehviden får bøfferne til at svulme op.

Bøfferne er færdige, når midttemperaturen i den er 70° C.



Korianderbøf

1 fed hvidløg knuses og røres sammen med
¾ tsk salt
¼ tsk peber og
1 tsk koriander godt i
250 g magert hakket kalv - der formes til 4 bøffer, mellem 1¼ og 1½ cm tykke.
15 g margarine smeltes på en stegepande ved middel til høj varme. Når det er
brust op og blevet gyldent, lægges bøfferne på stegepanden og
steges ved middel til høj varme først i 7-8 minutter på den ene
side og så tilsvarende 7-8 minutter på den anden side.
Bøffen er færdig, når midttemperaturen i den er 70° C.
Serveres med
kogte kartofler og
myntesalat - se opskrift under grønne salater.

Kødboller – 4 personer

60 g hvedemel og
3 dl mælk røres sammen og blandes i
500 g hakket kød* - der røres godt.
1 æg
2 tsk salt og
¼ tsk peber røres grundigt i, og farsen sættes på køl i 10-30 minutter.
1 liter vand hældes i en stor gryde, tilsættes
1 tsk salt og holdes på kogepunktet.
Der formes nu kødboller med en lille ske således:
Skeen dyppes i vandet, så den bliver varm - så slipper farsen bedre.
Når vandoverfladen er ved at være fyldt af kødboller, holdes inde med
produktionen, og kødbollerne koges nu 5-8 minutter efter størrelse.
HUSK: vandet må ikke spilkoge, for så smuldrer kødbollerne.
Kødbollerne tages op med hulske og sættes på køl eller fryses, indtil brug.
Vandet, som kødbollerne er blevet kogt i, kan bruges til sauce.
Farsen kan også fyldes i en bollesprøjte, hvor farsen trykkes ud og
skæres af efterhånden ned i kogevandet.

*kalv, svin, kalkun, kylling, tilsæt gerne hjerte for at give mere smag.

Pariserbøf

4-6 skiver fuldkornsbrød ristes let på den ene side på en brødrister.
500 g hakket kalvekød smøres ud over brødkiverne i et jævnt lag - lad kødet flyde godt
ud over brødet. Pariserbøfferne sættes på en smurt eller
bagepapirbeklædt bageplade og steges
midt i ovnen ved 200° C i 17-20 minutter, indtil de er
gennemstegte (saften fra kødet er ikke lyserødt, men klart).
2 løg pilles, hakkes groft og serveres sammen med
ketchup og
evt. kapers og
revet peberrod og
rå æggeblommer som tilbehør.



Porterbøf

½ løg	pilles og hakkes groft.
1 fed hvidløg	pilles og knuses.
4 spsk solbærmarmelade	
1½ spsk soya	
2½ dl porterøl	
2 tsk Oscar kalvebouillon	
⅛ tsk timian	og
¼ tsk peber	kommes i en gryde, blandes sammen og bringes i kog ved høj varme.
300-400 g hakket kalv	formes til en stor flad bøf, der vendes i
2 spsk mel	og lægges i gryden. Låget lægges på, og der skrues ned til middel varme.
	Bøffen koger i 10 minutter, vendes og koger færdig cirka 10 minutter på den anden side.
	Fonden sies fra, jævnes med Maizena, smages til med
salt	- og tilsættes
2-3 spsk fløde	umiddelbart før servering , hvor saucen hældes over bøffen, og
kartofler	
en syrlig grøn salat	samt
evt. solbærmarmelade	serveres som tilbehør.

Friturestegt fars

Klumser

½ løg	hakkes fint og blendes i en køkkenmaskine sammen med
125 g hakket kød	
1 spsk rasp	
½ spsk Maizena	
1 æg	
1 tsk dijonsennep	
½ spsk persille	
¼ tsk paprika	
¼ tsk merian	
¼ tsk timian	
⅛ tsk muskatnød	
⅛ tsk peber	og
¾ tsk salt	- til en fast fars.
	Farsen trilles i 12 kugler, som frituresteges i 3 minutter ved. 180° C.

Chilikugler

300 g hakket kød	
2 æggeblommer	
1-1½ spsk sambal oelek	
1 tsk Tabasco (gerne røget)	
1 spsk Maizena	
1½ tsk salt	
⅛ tsk peber	og
½ tsk paprika	røres sammen til en fast fars og trilles til 16 kugler. Kuglerne rulles i
mel	- pensles med
2 æggeghvider	og rulles i
1½ dl rasp	- de skal være helt dækkede.
	Farsen trilles i 16 kugler, som frituresteges i 3 minutter ved. 180° C.