Sundhedssuppe

Kilde:
C. Jakobsen: Nye Kogebog eller Anviisning til at koge, bage, stege, indsylte, henlægge, indslagte, anrette, o.s.v s. 15, Udgivet i 1821

14. Sundhedssuppe.

Tag Sellerietop, Pedersille og Porre, samt lidt Syrer og Spinat, hak det fiint, kom Suppe derpaa med Skorperne af Hvedebrød og lad det koge godt, til det bliver mørt, riv det da igjennem en Sigte og kom Salt i efter Smag.

Fremgangsmåde
Tag selleritop, pedersille og porre, samt lidt syrer og spinat, hak det fint, kom suppe herpå med skorperne af hvedebrød og lad det koge godt, til det bliver mørt, riv det da igennem en sigte og kom salt i efter smag.

Frikadeller

Kilde:
El. Andreasen: Anvisning til at lave god og billig Mad af Slagteriaffald. S. 7, udgivet 1901 af Bogtrykkeriet, Hjørring

Motto: Den Krone, Konen sparer, er lige saa god som den, Manden fortjener.

Anvisning
til at lave
god og billig Mad
af Slagteriaffald.

Ved El. Andreasen.

Frikadeller.

Kjødet pilles fra fem Pund Ben og hakkes temmelig fint. Derpaa røres det rigtig godt med lidt Salt, Peber og Allehaande, to Spiseskefulde Mel og tre Pægle Mælk, som hældes i Farsen lidt efter lidt. Panden sættes over Ilden med lidt Fedt; Frikadellerne sættes paa den med en Ske og steges, indtil man har overbevist sig om, at de ikke ere raa indvendig. Til Saucen anvendes enten Stegefedtet, iblandet lidt Smør eller Margarine, eller man kan, naar Frikadellerne ere tagne af, jævne Fedtet med lidt Mel udrørt i Vand, hvorefter det spædes med Suppe.

Ingredienser

Kødet fra 5 pund ben
Salt, peber og allehånde
2 spiseskefulde mel
3 pægle mælk
Fedt til stegning

Fremgangsmåde

Kødet pilles fra fem pund ben og hakkes temmelig fint. Derpaa røres det rigtig godt med lidt salt peber og allehånde, to spiseskefulde mel og tre pægle mælk som hældes i farsen lidt efter lidt. Panden sættes over ilden med lidt fedt; frikadellerne sættes på den med en ske og steges indtil man har overbevist sig om at de ikke er rå indvendig.

Kogte kartofler

Kilde:

Jensen, Kristine Marie: Frøken Jensens Kogebog.

S. 150, udgivet 1901 af Det nordiske forlag, København

Kogte Kartofler.

479. Af Kartoflen, som er vor vigtigste Rodfrugt, forekomme saa mange Arter, at man med Hensyn til Tilberedningen maa prøve sig frem angaaende hvilke, der egne sig til at koges med eller uden Skræl. Ved Indkøb bør man vælge de glatteste. De meget tidlige, nye Kartofler vadskes godt, tørres i et groft Klæde og blive bedst ved at sættes over Ilden i hedt, men ikke kogende Vand med Salt. De taale kun meget lidt Kogning. Hen paa Vinteren blive Kartoflerne derimod bedst, naar de skrælles og henstaa i koldt Vand nogle Timer, forinden de koges. De kommes i en emailleret Gryde i koldt Vand med Salt og 1 Teskefuld Eddike til en halv Snes Kartofler, som derved blive hvide og faa et smukt Udseende. Naar de ere kogte, hældes Vandet fra dem, og de sættes over svag Ild og rystes tørre, til Vandet er fuldstændigt fordampet. Ere Kartoflerne kogte noget, før de serveres, hældes Vandet fra dem, og de tildækkes straks med et Klæde og holdes bedst varme paa denne Maade. Kartofler, kogte i Hø, ere ikke at anbefale.

Nældefrikadeller

Kilde:
Kaja Pedersen: Krisemad s. 37
Det danske forlag, 1942

Ingredienser
100 g havregryn
2½ dl grøntsagsfond
50 g hvedemel
2 æg
½ løg
2 dl nældepuré (man kan supplere op med andet grønt, fx grønkål)
salt
peber

Fremgangsmåde
Nælderne skylles, koges og hakkes fint.
Havregryn og grøntsagsfonden koges til en grød.
Mel og nældepuré røres i, og det koger atter igennem.
Gryden fjernes derefter af blusset og dejen røres op med æg, revet løg, salt og peber.
Farsen formes og steges som frikadeller ved ret svagt blus, steges i ovnen eller koges som en rand.

Eventyrkartoffelsalat

Kilde:
Kirsten Hüttemeier: Mandfolkemad s. 38
Forlaget Fremad, 1947

Ingredienser

200 g mayonaise
1-1½ dl sød asie eller agurkeeddike
fra syltede asier eller agurker
1 lille fed hvidløg
1 rødløg
1 kg kartofler
Purløg

Fremgangsmåde

Skræl og kog kartoflerne.
Lad dem køle af og skær dem i skiver.
Rør mayonaisen tynd med den sæde asieeddike og bland kartoffelskiverne i.
Gnid den skål salaten skal serveres i, med det overskårne hvidløg.
Hak rødløget.
Smag salaten til, hæld den over i serveringsskolen og drys med hakket rødløg og purløg.