Trøndersodd med skjenning



Ingredienser

Kjøtt og kraft:
♥ 1 kg lammekjøtt (med ben, se tips)
♥ 1,5 liter vann
♥ 1 ss salt
♥ 1 ts muskat, malt
♥ kvernet salt og pepper

Soddboller:
♥ 400 g lammekjøttdeig
♥ 2 ts salt
♥ 1 ts potetmel
♥ 0,5 ts ingefær, malt
♥ 0,5 ts pepper, malt
♥ 0,5 ts muskat, malt
♥ 1 dl kremfløte

Servering:
♥ 5 gulrøtter
♥ 700 g poteter

Tilbehør:
♥ skjenning eller flatbrød

Fremgangsmåte

Kjøtt og kraft:
Legg lammekjøttet i en romslig kjele. Fyll opp med vann slik at vannet dekker kjøttet (men ikke for mye vann for at det skal bli god smak på kraften). Ha salt og malt muskat i kjelen.

Kok opp og skru deretter ned varmen på platen. Vannet skal være varmt nok til at kjøttet syder / småkoker, men det er viktig at vannet ikke koker for kraftig (se tips). Ha lokk på kjelen under kokingen, men løft det av med jevne mellomrom for å skumme av proteinet som legger seg på toppen av gryten. Dette gjør at kraften i den ferdige suppen blir fin og klar.

La kjøttet småkoke slik i ca. 2 timer. Kjøttet skal løsne lett fra bena og være skikkelig mørt.

Løft kjøttet ut av kjelen. Rens kjøttet og skjær det opp i mindre biter. Dekk til kjøttet med folie slik at det ikke blir tørt. Sil kraften i kjelen og ha den deretter tilbake i kjelen.

Soddboller:
Ha lammekjøttdeig og salt i en food processor. Kjør dette sammen til en jevn masse. Tilsett potetmel og krydder. Kjør dette sammen slik at potetmel og krydder fordeler seg jevnt i kjøttdeigen. Spe med kald kremfløte og kjør dette sammen slik at du får en glatt kjøttmasse.

Form kjøttmassen til små kjøttboller ved bruk av en teskje. Hjelp til med hendene som du skyller ofte i kaldt vann. Legg kjøttbollene i den varme kraften i kjelen.

La soddbollene trekke i den varme kraften i ca. 15 minutter.

Legg deretter kjøttbitene i den varme kraften.

Servering:
Skrell og skjær gulrøtter og poteter i store biter. Kok disse møre for seg. Jeg foretrekker å legge kokte gulrøtter og poteter (og grønnsakskraften) i kjøttsuppen slik at alt varmes opp sammen til slutt, men kokte gulrøtter og poteter kan også serveres for seg.

Server Trøndersodd i dype suppetallerkener. Bruk skjenning som tilbehør hvis du har, ellers kan du bruke vanlig flatbrød og smør.

Kald øl passer perfekt som drikke! □□

Tips

♥ Du kan for eksempel bruke lammelår eller lammebog i skiver til denne suppen. Det er viktig at det er ben på kjøttstykkene, fordi dette er med på å gi den gode kraften til suppen. Dersom du ønsker, kan du som sagt supplere lammekjøtt med noe storfekjøtt.

♥ Beregn minst 2 timer syding / småkoking til sammen, og det gjør ikke noe om det blir noe lenger. Følg med på kjøttet innimellom slik at temperaturen på platen er riktig. Pass på at kjøttet ikke koker for kraftig, for det vil gjøre at kjøttet avgir for mye væske og blir tørt. Vannet i kjelen skal bare så vidt småkoke / syde slik at kjøttet trekker i den varme væsken over lang tid.

♥ Husk at soddbollene skal lages *små* og delikate! □□

♥ Du kan bytte ut halvparten av lammekjøttdeigen med kjøttdeig av storfe hvis du ønsker det.

♥ Tradisjonell Trøndersodd lages med kun gulrøtter og poteter, og ikke flere grønnsaker, men hvis du likevel vil, kan du spe på med biter av sellerirot og purreløk.

♥ Skjenning er et søtlig flattbrød som fås kjøpt i velassorterte matbutikker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/trondersodd-med-skjenning