Ferskt kjøtt og suppe



Ingredienser

Kjøtt og suppe:
♥ 1,5 kg høyrygg av storfe
♥ 2 liter vann
♥ 1 ss salt
♥ 2 ts hele pepperkorn
♥ 3 laurbærblad
♥ 250 g gulrot (skrelt vekt)
♥ 250 g kålrot (skrelt vekt)
♥ 250 g sellerirot (skrelt vekt)
♥ 250 g persillerot
♥ 1 purreløk
♥ 1 ss oksefond
♥ kvernet salt og pepper

Melboller / Klot (kan sløyfes):
♥ 50 g smør
♥ 1 dl helmelk
♥ 1 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ss sukker
♥ 0,5 ts salt
♥ 0,25 ts kardemomme

Løksaus (sursøt):
♥ 1 løk
♥ 100 g smør

♥ 3 ss hvetemel
♥ 7 dl kjøttkraft
♥ 3 ss hvitvinseddik
♥ 1 ss sukker
♥ 0,5 ss flaksalt

Servering:
♥ kokte poteter

Fremgangsmåte

Kjøtt:
Finn frem kjøttet. Legg det i en gryte og fyll opp med vann. Ha i salt, hele pepperkorn og laurbærblad. Kok opp, senk så varmen på platen og la småkoke uten lokk i 15 minutter. Fjern skummet som legger seg på toppen av kraften (det gjør at suppen blir klarere).

Sett på lokket og la kjøttet småkoke under lokk i ca. 2 timer, til kjøttet er skikkelig mørt (se tips). Skum eventuelt av et par ganger til underveis i kokingen.

Løft kjøttet ut av gryten (behold kraften i kjelen). Skjær kjøttet i skiver og legg på en tallerken. Dekk til med aluminiumsfolie slik at kjøttet ikke tørker ut mens du tilbereder resten. Kjøttet kan holdes varmt i stekeovnen på lav varme så lenge det er godt pakket inn.

Suppe:
Kutt grønnsakene opp i terninger og legg i gryten med kjøttkraften. La grønnsakene koke i kraften i ca. 20 minutter, til de er møre.

Løft grønnsakene ut av kjelen. Sil kraften.

Det blir en kraftig kraft. Bland den ut med kokende vann til den blir passe som suppe. Smaksett eventuelt med litt oksefond, kvernet salt og pepper. Ha dette i en kjele og legg noe av grønnsakene og eventuelt noen få kjøttbiter tilbake i suppen.

Resten av grønnsakene serveres sammen med kjøttet og kokte poteter.

Melboller / Klot:
Hvis du ønsker å ha melboller / klot i suppen, blander du smeltet smør sammen med

de øvrige ingrediensene. Konsistensen skal bli som en tykk grøt.

Dekk til med plast og sett i kjøleskapet i 15 minutter, slik at deigen sveller og blir fastere.

Form teskjestore boller (deigen er klissete, så dypp teskje hyppig i kaldt vann) og legg dem forsiktig ned i den varme suppen.

La melbollene trekke i den varme suppen i ca. 10 minutter.

Løksaus (sursøt):
Start med å skrelle løken og dele den på midten. Skjær hver halvdel i skiver (ca. 0,5 cm tykke).

Ha smøret i en kjele. La det smelte og ta kjelen av platen. Tilsett hvetemelet og visp raskt rundt slik at jevningen blir klumpfri.

Spe litt og litt med kjøttkraften mens du visper for hånd, slik at jevningen blander seg godt med sausen. Ha den oppskjærte løken i kjelen.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp til kokepunktet. Slå ned varmen på platen og la sausen småkoke i ca. 15 minutter, til du ser at løken har blitt helt myk.

Tilsett salt, sukker og eddik. Smak til om du trenger litt mer av det ene eller det andre, til du er fornøyd med smaken.

Servering:
Server den klare suppen med grønnsaker, noen kjøttbiter og eventuelt melboller / klot. Sørg for at suppen er skikkelig god og oppvarmet.

Noen liker å servere suppen først, mens andre serverer suppen sammen med kjøttet.

Server kjøttet oppskjært i skiver (pynt eventuelt med litt urter), sammen med kokte rotgrønnsaker, kokte poteter og rykende varm løksaus.

Tips

♥ Det er viktig at du skummer av kraften når du koker kjøttet. Dette for at kraften som skal serveres som suppe skal bli mest mulig klar.

♥ Kjøttet skal kokes på lav varme over lang tid for å bli skikkelig mørt. Det er derfor viktig at det ikke fosskoker i gryten, men kun småputrer.

♥ Jeg bruker kraften som kjøttet og grønnsakene koker i som base for suppen.

♥ Til løksausen bruker jeg kjøttkraft, som enten kan kjøpes ferdig eller lages av fond du chef eller kjøttbuljong rørt ut i varmt vann.

♥ Smak til løksausen med salt, sukker og eddik. Mengdene jeg har angitt er omtrentlige, og jeg pleier ikke å måle. Vær oppmerksom på at kjøttkraften allerede kan være litt salt dersom du bruker kraft fra kjøtt som har kokt i saltet vann.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ferskt-kjott-og-suppe