

Frikadeller

Ingredienser

500 g hakket svinekød eller hakket kalv og flæsk
1 æg
1 mellemstort løg
1 tsk. salt
Peber
2 spsk. mel
1-1½ dl vand

Den gode frikadelle - som vor mor lavede den

Hvad er hemmeligheden bag den gode frikadelle? Og hvorfor er mors, mormors eller farmors frikadeller altid bedre end dine egne? Hemmeligheden er ikke så hemmelig endda. Det er blot nogle gode gamle husmodertricks, der skal findes frem igen.

Vi har snakket med Sonja, mor og mormor på 80 år. Hun har altid lavet frikadeller efter den samme opskrift. Hun fortæller, at hun altid køber sit kød hos slagteren, så hun ved, hvad det er for kød, der ender som hendes kød til frikadeller. Men et er helt sikkert? det skal være friskhakket. Hun kunne ikke drømme om at bruge gaspakket kød til frikadeller. Frisk kød giver den bedste struktur og smag.

Når Sonja skal røre sin fars, så tager hun gerne kødet ud af køleskabet i god tid, så det kan få lidt temperatur. Og så starter hun altid med at røre kødet sejt med salt. Hun mener selv, at det er vigtigt? i stedet for blot at tilføje alle ingredienser på en gang. Når farsen er rørt, er det også vigtigt at den får lov til at hvile inden stegning, og så må man endelig ikke stege sine frikadeller af fars, der kommer direkte fra køleskabet. Det giver kogte frikadeller. Den gode stegeskorpe er vigtig? og her nævner Sonja, at man bestemt ikke må spare på fedtstoffet under stegningen.

Farsen tages ud af køleskabet i god tid, så den får lidt temperatur inden tilberedningen. Rør det hakkede kød sejt med salt. Derefter røres ægget grundigt ud i farsen. Riv løget og tilsæt det sammen med mel og peber. Til sidst tilsættes vand til der opnås en lækker konsistens.

Lad farsen hvile i 30 minutter? i køleskab kan den sagtens hvile længere. Hvis farsen kommer fra køleskabet skal den tages ud 10 minutter inden stegning. Hvis farsen er for kold, når den kommer på panden, så vil frikadellerne koge i stedet for at stege. Steg frikadellerne i rigeligt margarine eller smør.

Prøv Sonjas opskrift på en god frikadelle

