Hjemmelaget kjøttpudding



Ingredienser

Kjøttpudding:
♥ 1,5 kg kjøttdeig av storfe
♥ 2 ss salt
♥ 4 ss potetmel
♥ 4 ts malt ingefær
♥ 2 ts malt muskat
♥ 1 ts malt pepper
♥ 1 løk
♥ 2 egg
♥ 4 dl helmelk
♥ kvernet pepper

Kålstuing (med erter):
♥ 700 g kålhode
♥ 40 g smør
♥ 40 g hvetemel
♥ 5 dl helmelk
♥ 2 dl frosne erter (kan sløyfes)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokte poteter
♥ brun saus
♥ tyttebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Kjøttpudding:
Ha kjøttdeigen i en kjøkkenmaskin med K-spade. Tilsett saltet. Kjør dette sammen i et par minutter til du ser at kjøttet blir klissete og seigt.

Bland potetmel sammen med krydderet i en skål. Ha dette i bollen med kjøttet og elt dette godt inn i kjøttet.

Skrell løken og riv den fint (se tips). Ha revet løk og eggene i bollen med kjøttet og kna det inn. Spe så med melken, litt om gangen, mens kjøkkenmaskinen går på lav hastighet, helt til all melken er godt absorbert i kjøttmassen.

Kle en avlang brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir. Ha kjøttdeigen i formen (formen kommer til å bli helt fylt opp) og jevn til overflaten. Kvern gjerne over litt ekstra pepper.

Sett formen i en langpanne midt i ovnen, som er varmet opp til 180°C. Hell kokende varmt vann i langpannen slik at vannet rekker noen cm opp langsmed kanten av formen. Stek kjøttpuddingen i vannbadet ved 180°C i ca. 60 minutter. Avkjøl kjøttpuddingen i formen før den løftes ut og skjæres i skiver.

Kålstuing med erter:

Hvis du vil servere hjemmelaget kålstuing som tilbehør, kan du tilberede den (og annet tilbehør) mens kjøttpuddingen steker:

Skjær opp kålen i biter. Ha kålen i en mellomstor kjele. Fyll opp med ca. 1 liter vann og 2 ts salt. Kok kålbitene møre i det salte vannet (det tar bare noen minutter, så følg med så kålen ikke blir for mye kokt). Hell deretter av vannet. La kålen stå og la væsken fordampe i noen minutter mens du lager den hvite sausen.

Smelt smøret i en kjele og visp inn melet så du får en jevning. Spe med melken mens du visper så du får en klumpfri saus. Gi den hvite sausen et oppkok. Vend så inn den kokte kålen. Hvis du liker det, kan du også vende inn erter. La stuingen koke sammen i noen minutter. Smak til med kvernet salt og pepper.

Servering:
Skjær kjøttpuddingen i tykke skiver. Serveres med kålstuing, kokte poteter, brun saus og **tyttebærsyltetøy**.

Tips

♥ Det er en stor fordel å ha kjøkkenmaskin med K-spade når du skal elte kjøttet smidig. Har du ikke kjøkkenmaskin, må du bruke den tradisjonelle måten med å kna kjøttet med hendene. Det blir nokså klissete, så anbefaler i så fall å bruke engangshansker. □□

♥ Jeg river løken for å få den helt most. Løken blander seg da helt med kjøttet og du får ikke små løkbiter i kjøttpuddingen, som du vil få dersom du finhakker løken i stedet. Det kan være litt heavy for øynene å rive løk på vanlig rivjern. Jeg bruker rivjernet på min food processor for å unngå at det skal svi i øynene.

♥ Ikke la deg skremme av at kjøttpuddingen skal stekes i vannbad. Det er ikke vanskelig, og dampen fra vannet gjør at kjøttpuddingen blir saftig. Hvis du ikke bruker vannbad, bør du senke temperaturen til ca. 150 grader og redusere steketiden til ca. 50 minutter.

♥ Kjøttpudding som du får til overs kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager, og er også fine å fryse. Skiver av kjøttpudding kan varmes opp igjen eller serveres kalde, for eksempel på smørbrød med smør, sennep, agurk og persille.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-kjottpudding