Pinnekjøtt med klassisk tilbehør



Ingredienser

♥ 1,5 - 2 kg urøkt pinnekjøtt

Tilbehør:
♥ 2 vossakorv
♥ 200 g sosisser
♥ kålrotstappe
♥ poteter
♥ persille (på potetene ved servering)
♥ smeltet smør (som saus)
♥ syltede rødbeter

Fremgangsmåte

Finn frem pinnekjøttet og en stor og vid gryte.

Legg pinnekjøttet oppå hverandre i gryten og fyll opp med kaldt vann så kjøttet blir dekket. Sett på lokk og la kjøttet bløtlegges i vannet i ca. 15 timer. La kjelen stå i romtemperatur hele veien. Hell av vannet og fyll opp med nytt, kaldt vann. La kjøttet bløtlegges i vann i 15 timer til (fortsatt i romtemperatur). Hell av bløtleggingsvannet.

Etter 30 timers bløtlegging er kjøttet klart til å dampes.

Legg pinnekjøttpinner i bunnen av kjelen (jeg legger pinner i to lag). Du kan alternativt bruke en rist eller poteter som jeg gjorde i innlegget **HER**. Poenget er bare å få kjøttet litt opp fra bunnen av kjelen.

Stable pinnekjøttet oppå pinnene. Hell i vann slik at pinnene blir helt dekket av vann, men ikke kjøttet. Sett på lokk og gi det hele et oppkok. Skru så ned varmen på platen og la pinnekjøttet dampe på middels varme i ca. 3 timer. Sjekk innimellom om det trengs å fylles på med litt mer vann slik at kjelene ikke tørrkoker.

Kjøttet er ferdig når det er veldig mørt og løsner lett fra benet.

Mens kjøttet koker, lager du i stand **kålrotstappe** (se oppskrift og beskrivelse i eget innlegg).

Kok også poteter, og la vossakorv og sosisser trekke i varmt vann. Smelt smør til saus.

Server pinnekjøttet varmt og nydampet sammen med tilbehøret.

Tips

? Pinnekjøtt fås kjøpt røkt og urøkt. Det er en smakssak hva man foretrekker (jeg liker begge deler □□). Tilberedelsen er den samme. Velg uansett pinnekjøtt av god kvalitet som har bra med kjøtt på pinnene. Det finnes mange merker å velge mellom.

♥ Jeg pleier å bløtlegge pinnekjøttet i minst 30 timer uansett hva som står på pakningen. Dette for å få pinnekjøttet mest mulig mørt og litt mindre salt.

♥ Pinnekjøttpinner erstatter bjørkepinner som man brukte i gamle dager og er til engangsbruk. Pinnekjøttpinner fås kjøpt i de fleste matbutikkene ved juletider. Du kan alternativt legge en rist i bunnen av kjelen. Det finnes også egne pinnekjøttgryter med innebygget rist. Eller så kan du som sagt legge poteter under pinnekjøttet, som beskrevet i innlegget **HER**.

♥ Jeg gjorde det ikke denne gangen, men ferdigdampet pinnekjøtt kan gjerne grilles kort i stekeovnen. Legg det i så fall på en rist og ha en stekeplate under (ellers drypper fettet ned i ovnen). Stek pinnekjøttet midt i ovnen ved 240°C i 5 - 10 minutter (følg nøye med så pinnekjøttet ikke blir tørt).

♥ Vestlendingen jeg kjenner best (dvs. han jeg er gift med) påstår hardnakket at sosisser er obligatorisk tilbehør til pinnekjøtt, selv om jeg ikke har sett så mange andre bruke sosisser som tilbehør. □□ Uansett må jeg si at de litt fete, milde sosissene passer veldig godt til det salte pinnekjøttet, så jeg protesterer ikke særlig

lenge. Husk at vannet som sosissene varmes i ikke må koke, for da sprekker sosissene.

♥ Det kom ikke med på bildet, men jeg pleier å servere syltede rødbeter til pinnekjøtt, enten pinnekjøttet er røkt eller urøkt. Syltede rødbeter gir en frisk og lett syrlig kontrast til pinnekjøttet, som er veldig smakfullt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pinnekjott-med-klassisk-tilbehor