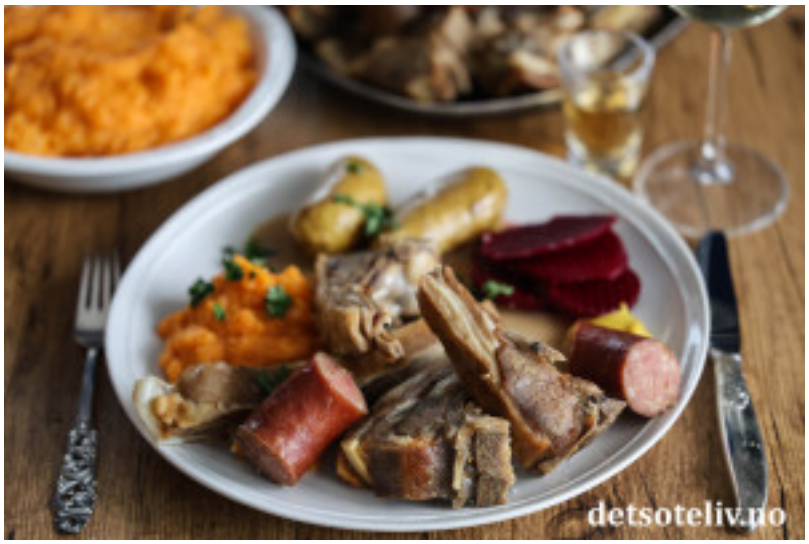
Øldampet pinnekjøtt



Ingredienser

♥ 3 kg urøkt pinnekjøtt
♥ 2 kg mandelpoteter
♥ 2 flasker mørkt juleøl (se tips)

Tilbehør:
♥ kålrot- og søtpotetstappe
♥ saus til pinnekjøtt med øl og sennep
♥ 2 vossakorv
♥ syltede rødbeter
♥ søt sennep
♥ persille

Fremgangsmåte

Start tidlig med å legge pinnekjøttet i en stor kjele og helle over kaldt vann til pinnekjøttet er helt dekket. La pinnekjøttet ligge slik i romtemperatur til det er ferdig bløtlagt. Det bør ligge i vann i minst 30 timer, synes jeg, mens andre synes det holder med 24 timer. Skift ut vannet et par ganger i løpet av bløtleggingstiden. Når pinnekjøttet er ferdig bløtlagt, heller du ut bløtleggingsvannet.

Finn frem en stor og vid kjele (den jeg brukte her rommer 15 liter). Legg vaskede, hele, rå og uskrelte mandelpoteter tett i tett i bunnen av kjelen slik at bunnen blir dekket. Hell øl i kjelen slik at potetene blir dekket av ølet (pinnekjøttet oppå potetene skal derimot ikke ligge i øl, men kun dampes).

Legg et lag pinnekjøtt oppå potetene, og stable resten av pinnekjøttet oppå der igjen i flere lag.

Sett på lokk og og gi det hele et oppkok. Senk varmen på platen og la pinnekjøttet dampe på middels varme i ca. 3 timer. Pass på varmen og spe eventuelt med litt ekstra vann eller øl hvis det er nødvendig for at kjelen ikke skal koke tørr. Pinnekjøttet er ferdig dampet når det er mørt og løsner lett fra benet.

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

Legg biter av vossakorv oppå pinnekjøttet den siste halvtimen av dampingen.

Når kjøttet er ferdig dampet, løfter du først kjøttet ut av kjelen, og deretter forsiktig de deilige mandelpotetene.

Bruk kraften i kjelen til å lage en nydelig **pinnekjøttsaus** (se oppskrift og beskrivelse i eget innlegg).

Hvis du vil, kan du grille det ferdigdampet pinnekjøtt kort i stekeovnen. Det vil gjøre at fettet som er igjen på pinnene blir mer crispy. Legg pinnekjøttet 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).

Server pinnekjøttet sammen med vossakorv, potetene, **kålrot- og søtpotetstappe**, **pinnekjøttsaus**, syltede rødbeter og et dryss fint hakket persille.

Et glass hvitvin (gjerne en litt søt Riesling for min del) smaker veldig godt til! En liten akevitt er heller ikke å forakte. □□

Tips

? Pinnekjøtt fås kjøpt røkt og urøkt. Det er en smakssak hva man foretrekker (jeg liker begge deler □□), men i denne øldampede varianten foretrekker jeg nok urøkt pinnekjøtt. 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.

♥ Bruk helst mandelpoteter, men ringerikspoteter og andre poteter kan også brukes. Når pinnekjøttet er ferdig, bør du nokså raskt ta potetene ut av kjelen. Blir de liggende i vannet, vil de kunne sprekke og gå i stykker. Kok eventuelt noen ekstra "vanlige" poteter i tillegg.

♥ Vossakorv og søt sennep får du kjøpt i de fleste matbutikkene, og smaker veldig bra til pinnekjøttet. Det samme gjør syltede rødbeter.

♥ Du kan bruke alle varianter av øl, men mørkt juleøl gir skikkelig god smak på poteter, kjøtt og saus. Jeg brukte disse fine flaskene (3,33 dl per flaske).

♥ I stedet for **Kålrot- og søtpotetstappe**, kan du lage **Kålrotstappe med bare kålrot**, eller **Rotmos med kålrot og gulrot**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oldampet-pinnekjott