



# Kødkasse

## Rullesteg

### Opskrift 1

**Ingredienser:**

1 rullesteg  
Smør til stegning  
2 løg  
3 dl vand  
3-4 stilke frisk timian  
2 laurbærblade  
Salt  
Peber  
Maizena  
Kulør

**Tilbehør:**

Kartofler  
Gulerødder  
Agurkesalat

**Fremgangsmåde:**

Pil og hak løgene groft. Brun rullestegen i smørret i en stegegryde. Tag den op og brun løgene. Læg kødet tilbage i gryden og hæld vand ved sammen med timian, laurbærblade, salt og peber. Lad stegen småstege i ca. 1½ time under låg. Vend stegen et par gange. Når rullestegen er færdig, tages den op og stegeskyen sies og skummes for fedt. Lad den koge igennem og jævn med maizena. Hæld eventuelt et par dråber kulør i. Server med kogte kartofler og gulerødder samt agurkesalat.



mad med mere

Oktober 2025



# Kødkasse

## Vintergryde med stegt grønt

### Opskrift 2

**Ingredienser:**

800 g vintergryde  
2½ dl madlavningsfløde  
800 g små kartofler  
250 g champignon  
1 rød peberfrugt  
1 rød løg  
Olie til stegning  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

Vintergryden steges på en varm pande uden fedtstof ca. 7-10 minutter. Tilsæt madlavningsfløde og lad det simre til kødet er mørt. Klargør grøntsagerne og skær i mundrette stykker. Kartofflerne råsteges i olie på en pande. Når de er ved at være møre og brune tilsættes de øvrige grøntsager. Steg til det hele er mørt. Krydr med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2025



## Forloren hare

### Kødkasse

#### Opskrift 3

**Ingredienser:**  
1 forloren hare  
2 spsk. ribsgelé  
5 dl sødmælk  
50 g smør  
2 spsk. hvedemel  
100 g Dana Blue  
Salt og peber  
Kulør  
Kartofler  
Blomkål

**Fremgangsmåde:**  
Placer haren i et fad og sæt det i ovnen ved 180°C varmluft i 40 minutter. Hæld lidt vand i bunden af fadet. Imens tilberedes sovsen. Hæld sødmælk i en gryde sammen med smør. Varm gryden op under omrøring. Når smørret er smeltet, tilsættes salt, peber, ribsgelé og Dana Blue. Rør godt og jævn sovsen med en meljævning. Tilsæt kulør. Når haren har været i ovnen i ca. 30 minutter, hældes sovsen ved.

Server med kogte kartofler og blomkål.



## Ølmarineret simresteg af okse med æblesalat

### Kødkasse

#### Opskrift 4

**Ingredienser:**  
1 ølmarineret simresteg af okse  
Smør til stegning  
1 porre  
200 g selleri  
200 g persillerødder  
2 gulerødder  
½ bdt. frisk timian  
2 laurbærblade  
1 dl mørk øl  
2 dl vand  
Salt og peber  
Kulør  
Maizena

1 dl piskefløde  
4 tsk. hvidvinseddike  
½ tsk. groft salt  
Peber  
3 røde æbler  
5 stilke bladselleri  
70 g peanuts

**Tilbehør:**  
Grov kartoffelmos eller hasselback kartofler

**Fremgangsmåde:**  
Klargør grøntsagerne og skær porre, gulerødder, persillerødder og selleri i grove tern. Lad smørret blive gyldent i en stegegryde. Brun stegen på alle sider. Tag den op og brun rodfrugterne. Kom stegen tilbage i gryden sammen med øl, vand, laurbærblade, timian, salt og peber. Lad oksestegen braisere ved jævn varme og under låg i ca. 1½ time. Tag oksestegen op og hold den varm. Fjern laurbærblade og timiankviste og blend sky og nogle af grøntsagerne til en sauce. Jævn sauce, smag til og tilsæt evt. lidt kulør.

Pisk fløde, eddike, salt og peber sammen i en skål. Skær æblerne i tynde både og bladselleri i tynde skiver. Vend æblebådene i dressingen efterhånden som du skærer dem ud. Vend bladselleri i og anret æblesalaten. Pynt med hakkede peanuts.



## Medister med stuvet blomkål

### Kødkasse

#### Opskrift 5

**Ingredienser:**  
1 kg medisterpølse  
Smør til stegning

1 blomkål  
15 g smør  
2 spsk. hvedemel  
3 dl kogevand fra blomkål  
3 dl mælk  
3 spsk. finthakket frisk dild  
Salt og peber

**Tilbehør:**  
Syltede rødbeder

**Fremgangsmåde:**  
Lad smørret blive gyldent i en pande. Brun medisterpølsen – vend den forsigtigt af og til. Steg herefter videre ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag den op og hold den varm.

Del blomkålen i små buketter, og kog dem i letsaltet vand i en gryde i 8-10 minutter. De skal være møre med stadig med bid. Smelt smørret i en anden gryde, og hæld melet i. Steg melet et par minutter under omrøring, og tilsæt kogevand fra blomkålen og mælk lidt ad gangen. Kog sauceen godt igennem – den skal være rimeligt tyk. Vend blomkålen i sammen med dild (gem lidt til pynt). Smag til med salt og peber. Pynt med hakket dild.



mad med mere

Oktober 2025



## Boller i karry med kokosmælk

### Kødkasse

#### Opskrift 6

**Ingredienser:**  
800 g hakket svinekød  
3 løg  
2 gulerødder  
1½ dl mælk  
2 æg  
1½ dl havregryn  
2 tsk. salt  
Friskkværnet peber

3 æbler  
1 lille spidskål  
1½ spsk. æbleeddike  
60 g saltede peanuts

**Sauce:**  
2 mindre løg  
3 spsk. olie  
2-3 spsk. karry  
9 dl kokosmælk  
Salt  
Lidt sukker

**Tilbehør:**  
Ris

**Fremgangsmåde:**

Klargør grøntsagerne og riv løg og gulerødder fint på et rivejern. Rør kødet sejt med salt og tilsæt derefter peber, løg og gulerødder. Rør derefter kødet med et æg ad gangen, tilsæt derefter havregryn og mælk. Lad gerne farsen hvile 30 minutter på køl. Form kødboller med en spiseske og kom dem i en gryde med kogende vand med salt. Lad dem småsimre i 10 minutter på svag varme. Sluk for blusset og hold dem varme i kogevandet.

Hak løgene til sauceen og svits dem i olie til de er blanke. Tilsæt karry og brun det godt af. Tilsæt kokosmælk og lad det simre i 15 minutter. Smag til med salt og lidt sukker. Tilsæt kødbollerne og lad dem simre i sovsen i 5 minutter. Skær æblerne i tynde både og kålen i tynde strimler og vend det sammen med eddike, salt og peber. Pynt med hakkede peanuts.



mad med mere

Oktober 2025



## Madpandekager med spicy oksekød

### Kødkasse

#### Opskrift 7

##### Ingredienser:

800 g hakket oksekød  
Olie til stegning  
3 fed hvidløg  
1 lille hvidkål  
3 store gulerødder  
3 løg  
3 tsk. paprika  
2 tsk. stødt spidskommen  
1 tsk. chilipulver  
½ tsk. cayennepeber  
Salt  
1 dl oksebouillon  
Frisk persille

##### Tilbehør:

Tortillapandekager  
Creme fraiche

##### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og hak løg og hvidløg fint. Snit hvidkålen i fine strimler og riv gulerødder groft. Varm olien op i en stor gryde og svits løg og hvidløg. Tilsæt oksekød og brun det grundigt. Tilsæt hvidkål og svits det godt. Kom gulerod i og vend rundt sammen med krydderierne. Smag til. Hæld bouillon ved og lad retten simre en halv times tid. Rør nogle gange undervejs. Server som fyld til tortillapandekager.



mad med mere

Oktober 2025



## Medaljoner med fritter og pebersovs

### Kødkasse

#### Opskrift 8

##### Ingredienser:

4 medaljoner af tyksteg  
Olie og smør til stegning  
4 kviste timian  
1 fed hvidløg  
Salt og peber  
4 bagekartofler  
Olie  
Frisk timian  
Salt

##### Sauce:

1 skalotteløg  
1 fed hvidløg  
Olivenolie  
2 tsk. sennep  
50 g grønne peberkorn  
7 dl oksefond eller bouillon  
100 g koldt smør

##### Tilbehør:

Dampede ærter

##### Fremgangsmåde:

Vask bagekartoflerne og skær dem i passende både. Læg dem på en bageplade med bagepapir. Vend med olie og drys med finthakket timian og salt. Bag fritterne i ovnen ved 220°C i ca. 40 minutter til de er sprøde.

Varm en pande op og kom godt med olie og et par klatter smør på. Lad det smelte og brune af. Steg medaljonerne på begge sider. Samlet stegetid er cirka 8-10 minutter. Under stegning kommes grofthakket hvidløg ved sammen med friske timian. Øs stegeky op over bøfferne. Når medaljonerne er færdigstegte, hviler de nogle minutter inden servering.

Til pebersaucen snittes skalotteløg og et fed hvidløg fint. Begge dele sautes i olivenolie uden at tage farve. Tilsæt de grønne peberkorn. Hæld oksefond ved sammen med sennep. Lad det koge ind til cirka det halve. Lige inden servering skæres den kolde smør i mindre tern. Sluk for varmen og pisk smørret i lidt efter lidt. Smag til med salt, peber og eventuelt sukker.



mad med mere

Oktober 2025



## Kødkasse

### Opskrift 9

## Osso buco

#### Ingredienser:

4 skiver osso buco  
2 spsk. olivenolie til stegning  
Salt og peber  
3 gulerødder  
10 cherrytomater  
2 rødløg  
4 løg  
3 stilke bladselleri  
4 fed hvidløg  
3 spsk. hvedemel  
2 dl rødvin  
1 ds. hakkede tomater  
140 g koncentreret tomatpuré  
2 dl vand (eller bouillon)  
3 laurbærblade  
5 stilke frisk timian  
Salt og peber

#### Tilbehør:

Grov kartoffelmos  
Gremolata

#### Fremgangsmåde:

Skær et lille snit i de tykke sener omkring kødskiverne, så de ikke krøller sammen under tilberedningen. Brun kødet på begge sider i halvdelen af olien i en stor stegegryde. Alternativt kan kødet brunes på en pande. Pres kødet ned med en grydeske, mens det steger, hvis det begynder at bule op. På den måde bliver det flot og jævnt brunt over det hele. Læg kødet på en tallerken og krydr med salt og peber.

Klargør grøntsagerne og skær gulerødder, løg (ikke rødløg) og bladselleri i små tern. Hak hvidløg fint og halver rødløgene. Svits grøntsager i resten af olien i gryden i 4-5 minutter. Læg kødet tilbage i gryden og drys med mel. Vend det godt rundt i gryden. Tilsæt rødvin, tomater fra dåse, tomatpuré, vand (eller bouillon), laurbærblade, timian, salt og peber. Vend kødet rundt mellem grøntsager og sauce, og lad det hele simre svagt i gryden under låg i 2½ time til kødet er meget mørt. Smag sauce til med salt og peber.

Server osso buco sammen med gremolata og kartoffelmos.



mad med mere

Oktober 2025



## Kødkasse

### Opskrift 10

## Græsk stifado

#### Ingredienser:

700 g oksetykkam i tern  
4 gulerødder  
8-10 skalotteløg  
5 fed hvidløg  
70 g koncentreret tomatpuré  
4 dl rødvin  
3 dl oksebouillon  
1 stang kanel  
3 laurbærblade  
4 hele nelliker  
1 tsk. spidskommen  
1 tsk. brun farin  
1 spsk. tørret oregano  
2 spsk. hvedemel  
Salt og peber  
Olie

#### Tilbehør:

Ris eller kartoffelmos

#### Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne. Skalotteløg og hvidløg skal bruges hele. Skær gulerødder i grove stykker. Brun kødet grundigt i olie i en stegegryde. Brun eventuelt at flere omgange. Læg kødet til side. Brun skalotteløgene i olien fra kødet i nogle minutter. Tilsæt hvidløg og gulerødder og lad det stege videre i yderligere et par minutter. Kom kødet tilbage i gryden sammen med mel. Vend rundt og tilsæt alle de øvrige ingredienser. Rør godt rundt og læg låg på gryden og lad nu retten småsimre i et par timer eller til kødet er mørt. Tilsæt eventuelt lidt mere væske undervejs. Vend rundt i gryden et par gange undervejs. Tag låget af gryden de sidste 20-30 minutter. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Oktober 2025