



Kæber af gris i mørk øl

Kødkasse

Opskrift 1

Ingredienser:
800 g kæber af gris
Salt og peber
25 g smør
2 persillerødder
2 gulerødder
1 løg
2 tomater
½ l mørk øl
Evt. jævning

Kartoffel-sellerimos:
750 g kartofler
250 g selleri
2 dl letmælk
25 g smør

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne (også dem til mosen) og skær i grove tern. Dup kæberne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider. Brun grøntsagerne. Tilsæt tomaterne, de brunede kæber og øl. Hæld eventuelt vand ved så det dækker. Skru ned til svag varme og lad det simre under låg i cirka 1½ time til kødet er mørt.

Tag kødet op og kog væsken ind, til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen – gem gerne grøntsagerne. Smag til med salt og peber. Jævn eventuelt og læg kød og grøntsagerne tilbage.

Kog kartofler og selleri møre. Hæld vandet fra og mos eller pisk kartofler og selleri. Varm mælken i en gryde. Rør smørret i mosen og tilsæt lun mælk indtil konsistensen er god. Smag til med salt og peber.



mad med mere

Februar 2026



Forloren hare

Kødkasse

Opskrift 2

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

Tilbehør:
Kartofler
Gulerødder

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, ribsgele 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 gulerødder og kartofler.



mad med mere

Februar 2026



Braiserbøf a la Brasato di Manzo

Kødkasse

Opskrift 3

Ingredienser:

4 braiserbøffer
Olivenolie
2 løg
3 gulerødder
1 stængel bladselleri
½ fl. god tør rødvin (du behøver ikke bruge Barolo)
Kalvefond
25 g mørk chokolade
1 ds. flåede tomater
1 krydderbuket af bredbladet persille, rosmarin og timian

Fremgangsmåde:

Klargør grøntsagerne og hak dem fint. Brun bøfferne godt af i olie og krydr med salt og peber. Tilsæt grøntsagerne og lad dem brune med. Kom rødvinen på og lad koge lidt igennem. Tilsæt de flåede tomater og derefter kalvefond så bøfferne er næsten dækkede. Læg krydderbuketten i. Lad retten simre 2-3 timer til kødet er meget mørt. Fisk krydderbuketten op og rør chokoladen i.

Server med brød eller ovnstegte kartofler med rosmarin.



mad med mere

Februar 2026



Pasta Carbonara

Kødkasse

Opskrift 4

Ingredienser:

500 g spaghetti
250 g slagterbacon
100 g parmesan
75 g pecorino
4 æg
Salt og peber

Tilbehør:

Grøn blandet salat

Fremgangsmåde:

Skær bacon i strimler og steg på en tør, varm pande, til de er sprøde. Læg bacon til side og hæld overskydende fedt af panden. Kog spaghettien efter anvisningen. Riv begge slags ost. Pisk æggene sammen og rør osten i. Krydr med salt og peber. Kom den kogte spaghetti på den varme pande. Kom æggemassen på og varm det hele ved lav varme til osten smelter. Pas på ikke at æggene ikke bliver til røræg.

Smag til med salt og peber og vend bacon i. Server med en salat til.

OBS: Resten af baconen kan bruges i oksegryden eller til brændende kærlighed.



mad med mere

Februar 2026



Vintergryde med ris

Kødkasse

Opskrift 5

Ingredienser:
800 g vintergryde
2½ dl madlavningsfløde

Tilbehør:
Kogte ris
Stegte champignoner

Fremgangsmåde:
Vintergryden steges på en varm pande uden fedtstof ca. 7-10 minutter. Tilsæt madlavningsfløde og lad det simre til kødet er mørt.

Server med kogte ris og stegte champignoner.



mad med mere

Februar 2026



Wienerschnitzler med det hele

Kødkasse

Opskrift 6

Ingredienser:
4 wienerschnitzler
Mel
Æg
Rasp

Salt og peber
Olie og smør til stegning
1 kg kartofler
3 spsk. olie
300 g ærter (optøede)
1 spsk. smør

Dreng:
1 citron i skiver
1 ds. benfri sild
2 spsk. peberrod
3 spsk. kapers

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Vend med olie og salt og kom dem på en bradepande. Bag dem i ovnen ved 200°C varmluft i 30-40 minutter til de er møre.

Vend først schnitzlerne i hvedemel blandet med salt og peber. Derefter i sammenpisket æg og til sidst i rasp. Varm en pande op med olie og kom en klat smør på. Lad det bruse af. Steg en schnitzel ad gangen i 2-3 minutter på hver side. Læg dem på en rist, så paneringen ikke bliver blød. Tør panden af mellem schnitzlerne og steg i ny olie og smør. Inden servering lunes wienerschnitzlerne i ovnen (sammen med kartoflerne de sidste par minutter).

Ærterne steges på en pande ved høj varme i smør. Lad smørret bruse af og giv ærterne ganske kort tid. Krydr med salt og peber. Pynt wienerschnitzlerne med en citronskive toppet med sild, kapers og peberrod. Server med kartoflerne og de lune ærter.



mad med mere

Februar 2026



Kødkasse

Vikingekøller med kryddersmør og bagekartofler

Opskrift 7

Ingredienser:
4 vikingekøller
4 bagekartofler

Kryddersmør:
50 g smør
Friskhakket persille
1 fed hvidløg
Salt og peber

Spidskålssalat:
4 forårsløg
1 lille spidskål
2 dl creme fraiche
½ tsk. dijonsennep
Citronsaft
Sukker
Salt og peber
75 g saltede mandler

Fremgangsmåde:
Bag kartoflerne i 1 time ved 200°C varmluft (afhængig af størrelse). Steg vikingekøllerne i ovnen i ca. 15 minutter til de er gennemvarme.

Hak persille og hvidløg fint. Rør begge dele i smørret sammen med salt og peber.

Snit forårsløg og spidskål fint og vend det sammen. Bland en dressing af creme fraiche, sennep, citronsaft, sukker, salt og peber. Vend dressingens sammen med spidskålsblandingen og drys hakkede mandler henover.



Kødkasse

Oksegryde med rødvin og bacon

Opskrift 8

Ingredienser:
700 g oksestrimler
Smør til stegning
4 løg
350 g champignoner
200 g slagterbacon (rest fra Pasta Carbonara)
Salt og peber
2 dl rødvin
1 ds. hakkede tomater
4½ dl oksebouillon
4 stilke frisk timian
5 gulerødder
3 tomater
Eventuelt jævning

Tilbehør:
Kartoffel- eller rodfrugtemos

Fremgangsmåde:
Klargør grøntsagerne og hak løgene groft. Skær champignoner i kvarte og tomater i både. Skær bacon i tern. Brun oksekødet i smør i en gryde. Tag det op og læg det til side. Svits løg, bacon og champignoner i et par minutter i gryden. Læg det brunede oksekød tilbage i gryden. Krydr med salt og peber. Hæld rødvin, tomater, hakkede tomater, timiankvistene og bouillon ved. Lad det simre under låg i 30 minutter til kødet er mørt. Skær gulerødderne i grove skiver og lad dem koge med de sidste 15 minutter.

Jævn eventuelt saucen. Server med kartoffel- eller rodfrugtemos.



Karbonader med stuvede ærter og gulerødder

Kødkasse

Opskrift 9

Ingredienser:

800 g hakket kalv og gris
Salt og peber
2 æg
1-2 dl rasp
2 spsk. smør
2 spsk. olie

Stuvede ærter og gulerødder:

4-5 gulerødder
2 spsk. mel
2 spsk. blødt smør
300 g fine ærter
1 bdt. persille

Tilbehør:

Kogte kartofler

Fremgangsmåde:

Form kødet til fire bøffer – ca. 1½ cm tykke. Krydr med salt og peber. Pisk æggene let sammen i en flad skål. Kom rasp i en skål. Vend først bøfferne i æg og derefter i rasp. Varm smør og olie på en stor pande ved god varme. Steg karbonaderne 6-7 minutter på hver side.

Skyl og hak persillen. Skær de skrællede gulerødder i små tern. Kog dem 2-3 minutter i letsaltet vand (der netop dækker). Rør mel og blødt smør til en smørbolle. Rør den i gulerødderne. Lad det koge et par minutter under omrøring. Tilsæt ærter og varm igennem. Kom persille i sauceen og smag til med salt og peber.



mad med mere

Februar 2026



Chili con carne

Kødkasse

Opskrift 10

Ingredienser:

800 g hakket oksekød
2½ tsk. spidskommen
2 tsk. kanel
2 tsk. koriander
1 tsk. chilipulver
3 fed hvidløg
3 løg
2 ds. hakkede tomater
2 dl oksebouillon
3-4 ds. kidneybønner
60 g mørk chokolade
Olivenolie
Salt og friskkværnet peber

Tilbehør:

Kogte ris
Creme fraiche
Tortillachips

Fremgangsmåde:

Krydderierne skal ristes af i en varm gryde for at få aromaer og smag frem. Rist spidskommen, kanel, koriander, chili og finthakket hvidløg i en varm gryde med lidt olie. Rør rundt i et par minutter. Skru lidt ned for varme og tilsæt hakket løg. Når de er klare, tilsættes kødet. Brun det rigtig godt. Tilsæt tomater og oksebouillon. Lad retten simre ca. 30 minutter under låg. Smag sauceen til med chilipulver og tilsæt bønner (de tager noget af den stærke smag) og varm retten godt igennem i 5 minutter. Tag gryden af varmen og rør chokoladen i. Smag til med salt og peber.

Server med kogte ris, creme fraiche og tortillachips.



mad med mere

Februar 2026