

Jarl & Jettes opskriftkort

Benløse fugle

Jeg husker engang Hans, Niels Jørgen og jeg startede en bytur med at spise chili con carne hjemme hos mig, jeg havde brugt et helt hvidløg og vi tog til københavn for at more os, vi havnede i Prater som var et dansested hvor der dengang kom mange enlige. Vi kunne ikke forstå hvorfor der ikke var nogle piger der ville danse med 3 flotte fyre (men vi kunne heller ikke lugt os selv) vi blev temmelig visne og jeg tog til sidst en bus hjem. Buschaufføren kørte med den forreste dør åben hele vejen til Brønshøj (det var i februar måned) og næste dag nægtede min mor at vaske mit undertøj, hun smed det direkte i skraldebøtten. Se det var hvidløg man lavede dengang.

8 skiver godt oksekød af cirka 80 gr. stykket bankes flade med håndroden. Der lægges et stykke røget spæk inden i sammen med stødte nelliker og salt og peber, stykkerne rulles sammen, fastgøres med en kødnål og vendes i mel.

Brun en stor klat smør i en gryde. Brun "fuglene" på alle sider. Drys lidt salt og peber, tilsæt 2 groft hakket løg og ca 250 gr. groft hakket champignon. Dæmp varmen. Kom ca. 3 dl. bouillon og 3 laurbærblade i gryden. Læg låg på gryden. Lad det småsnurre i ca. 45 min.

Ryst vand og mel til jævning og tilsæt det under konstant omrøring. Tilsæt evt. sovsen ½ - 1 dl fløde. Smag til med salt, peber og en teske røget paprika, 2-3 fed hvidløg knust, fjern kødpinden og giv Jettes kartoffelmos dertil, gerne med lidt gulerodsmos tilsat, og pyntet med persille.

bon appetit