

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Sprængt oksebryst

Min storebror Stig og jeg måtte, efter min fars død i 1992, love min mor at hun ikke skulle på plejehjem, men at hun skulle blive i sit hjem som vi havde boet i siden 1957. Det var en murermestervilla på Engelholmvej 14, i Brønshøj. Men allerede nogle få uger efter fars død blev min mor senil dement, det kom som lyn fra en klar himmel og hun prøvede at blive boende i næsten 4 år, hvor hun havde tilsyn og hjemmehjælp. Men til sidst måtte vi (efter adskillige indlæggelser og bortgang fra hjemmet) flytte hende til et plejehjem. Det blev så Ryparken i Hellerup og hvis min mor havde kunne opfatte det, så ville hun virkelig syntes om at bo i 2900. Hun døde juleaftens dag 1996 kl. 1300, 80 år gammel.

Man kan selvfølgelig bede sin slagter om at sprænge sit kød, men at gøre det selv giver en stor tilfredsstillelse.

Til en lage på ca. 1½ liter vand bruges 250 gr. groft køkkensalt og 60 gr. brun farin eller sukker samt hvis man har det eller kan skaffe det 3 spsk. Nitrit, det kan dog udelades. Det koges sammen til det hele er smeltet og stilles hen til det er koldt. Ca. 1 kg oksebryst (gerne uden ben) kommes i en frysepose og der hældes kold lage i til det dækker, hvorefter det stilles i køleskab 1½ til 2½ døgn.

Kødet tages op at posen og lægges i en gryde med koldt vand hvorefter det koges med laurbærblade gulerødder og et løg i ca. 1½-2 timer. Kødet kan derefter spises til f.eks. kogte kartofler og peberrodssauce eller stuvet spidskål, hvis der er mere kød tilbage kommes det i pres og kan så bruges til pålæg når det er blevet afkølet.

Jarl & Jettes opskriftkort ©



Velkommen