



VELKOMMEN TIL

MEYERS MADHUS

I Meyers Madhus er glæden ved det gode måltid i centrum. Glæden ved at lave maden, ved at tale om den og ved at nyde den med sine nærmeste.

Læs mere om hvad vi kan tilbyde på meyersmad.dk/madhus



LAMMEPØLSE KURSUS

- Bindefars – på lammekølle
- Fin lammepølse med lever, grindespæk og arktisk timian
- Grov lammepølse – merguez style krydret laM
- Kreativ pølse, fri leg ... færøsk style pølse
- Ketchup, sennep, løg, brød, agurk & relish

MEYERS MADHUS

BINDEFARS

500g lammekølle eller skinkeklump i tern og skalfrosset

38g salt

1 dl kartoffelmel

2x 1,25 dl vand, øl eller vin NEDKØLET

Hak kødet ned i skålen til foodprocessoren (eller på det fineste skær på kødhakkeren 2 gange).

Kør det hakkede kød med 0,5 dl kartoffelmel på foodprocessoren. (30 sek)

Læg 250 g kød til side.

Tilsæt væske til blandingen. Kør indtil lind! (max 1 minut mere)

(gentag processen med de resterende 250g kød).

Bindefarsen kan herefter håndæltes med op til 700g grofthakket kød.

MEYERS MADHUS

LAMMEPØLSE MED INDMAD, TIMIAN & GRINDESPÆK

700g lammekød
100 g lammelever
50 g saltet grindespæk
1 tsk peber
10 g timian
1 ½ tsk sennepspulver
¼ tsk knust enebær
¼ tsk fint blendet laurbærblad

- Rens og skær leveren i centimeter tykke skiver. Krydr skiverne med salt.
- Steg i Neutral olie på en meget varm pande, 1 minut på hver side.
- Lad leveren køle af på en tallerken og skær den i små tern 0,5cmx0,5cm
- Skær kødet i tern er passer ned i din kødhakker.
- Skær grindespækket i små tern
- Bland kødet med krydderierne, ælt grundigt.
- Kør kødet på kødhakkeren på fineste skær (5mm).
- Kør farsen på røremaskinen i 3-4 minutter på mellem hastighed.
- Bland 250g bindefars ned i fars og bland igen, indtil al bindefarsen er rørt ud.
- Tilsæt lever ternene og grindeternene. Bland grundigt.
- Steg en lille prøve (frikadelle) for at sikre at smagen er som du ønsker.
- Stop på pølsestopperen i lammetarme, og drej pølserne i ønsket længde.
- Steg ved forsigtig varme, på en næsten tør pande (lidt neutral olie).

MEYERS MADHUS

MERGUEZ – TUNESISK LAMMEPØLSE

800g lammebov
200 g lammeslag
20 g hvidløg
1 tsk peber
10 g harissa chili pasta
1 ½ tsk tørret mynte
1 ½ tsk ristet koriander
1 tsk spidskommen
1 dl isvand
19 g salt

- Skær begge slags kød i tern er passer ned i din kødhakker.
- Bland lammeternene med krydderierne og salt, ælt grundigt.
- Frys kødet i 1 time.
- Kør kødet på kødhakkeren på mellemste skær (5mm).
- Kør farsen på røremaskinen i 3-4 minutter på høj hastighed. Farsen skal blive sej og klistret og sammenhængende.
- Steg en lille prøve (frikadelle) for at sikre at smagen er som du ønsker.
- Stop på pølsestopperen i lammetarme, og drej pølserne i 10 centimeters længde.
- Steg ved forsigtig varme, på en næsten tør pande (lidt neutral olie).

MEYERS MADHUS

KREATIV PØLSE

250 g bindefars

700 g lammekød i tern

Krydderier og krydderurter efter ønske

MEYERS MADHUS

KETCHUP

500 g tomater på stilk
2 æbler – syrlige
150 g løg
1 dåse flåede tomater (300g)
17 g salt
Peber
80 g rørsukker
½ dl æbleeddike
Kanel (knivspids)
Nellike – stødt (knivspids)

Fjern stilken fra tomaterne. Fjern kernehusene fra æbler, bevar skrællen. Pil løgene.

Kom det hele i en gryde sammen med de øvrige ingredienser, det skal bare være et lille drys af kanel og stødt nellike.

Lad det koge stille i en halv times tid uden låg.

Kom indholdet af gryden i blenderen – evt. ad flere omgange – og blend til en jævn masse.

Ketchuppen sætter sig lidt, når den køler ned, så tag evt. en lille prøve på en kold tallerken undervejs. Smag til!

SENNEP

1 dl gule sennepsfrø – let ristede
1 dl sennepspulver
2 dl vand
2 dl æbleeddike
2 dl sukker
1 tsk. Salt
Peberrod

Rist sennepsfrøene let i en gryde

Saml alle ingredienser i samme gryde og kog blandingen ved lavt blus i ca. 30 minutter. Smages til med friskrevet peberrod.

MEYERS MADHUS

SYLTEDE AGURKER

Agurkerne overhældes med en varm syltelage af lige dele vand, sukker og eddike, tilsat krydderier efter smag (dette er en hurtig syltning!), hvis du vil have flotte grønne agurker, afkøles lagen før den hældes over agurkerne

RØD RELISH

¼ rødkål, fintsnittet
3 rødbeder revet groft
2 æbler i tern

Marineres med:

2 spsk. hvidvinseddike
2 spsk. dijon sennep
2 spsk. Sukker
2 spsk. Koldpresset rapsolie
1 tsk. salt

Marinerer minimum 10 minutter før servering.

MEYERS MADHUS

RISTEDE LØG

6 løg
5 dl mel
fritureolie
salt

Løgene skæres i tynde skiver evt. På mandolin. Udblødes eventuelt i mælk og vendes i mel. Friteres i varm olie indtil de er gyldne, drypper af og saltes på fedtsugende papir.

MEYERS MADHUS

PØLSEBRØD

10- 12 stk

2 æg

2 dl vand

2 dl sødmælk

30 g gær

50 g smeltet smør

50 g sukker

10 g salt

800 g mel

Rør gær, sukker og salt ud i vandet. Tilsæt mel lidt efter lidt. Når ca. halvdelen af melet er tilsat, æltes æg og smeltet smør i. Tilsæt resten af melet, ælt dejen godt igennem og lad den hæve lunt i 15-20 minutter.

Form pølsebrødene, ca. 120 g pr. brød – og lad dem hæve, til de bliver lette og luftige. Størrelsen på brødene kan du variere afhængig af den pølse, du har tænkt dig at servere dem med! Bag pølsebrødene ved 200 grader i 12-14 min, indtil gyldne.