

# Mortensaften, Thanksgiving og jul

---

*November-december er sæsonen for de store traditionelle familiesammenkomster omkring bugnende middagsborde med klassiske retter. And, gås, flæskesteg og medisterpølse samt ribbensteg og kalkun kæmper bravt i kampen om at være den ultimative festspise.*

## SLAGTER LUNDS STEGEANVISNINGER

### DANSK LANDAND

I mere end 20 år har vi forhandlet den samme type luksusænder til jul, nemlig friskslagtede danske 14-18-ugers landænder. Det er de bedste ænder, vi kan tilbyde vores kunder. Ænderne lever næsten dobbelt så længe som almindelige ænder. De lever fritgående, som deres natur tilskriver dem, de får masser af veltilberedt tørfoder baseret på hvede, havre, byg og majs samt proteinrige råvarer som ærter, raps, frø, sojabønner og solsikkekerner tilsat fri adgang til grovfoder fra de kløvergræsmarker, som de lever deres liv på. Et luksusliv, der skaber ekstra kødfulde og velsmagende luksusænder med en særlig fin kødstruktur.

Kontrollér at der ikke er rester af lunger indvendigt i anden: Læg anden på spækbrættet med brystet opad. Evt. rester af lunger sidder på ribbenene ned mod spækbrættet. Skær desuden lidt af halsskindet og to led af vingerne.

Skræl æbler, fjern kernehuset og skær æblerne i mindre både. De bedste æbler er Belle de Boskoop eller Cox Orange. Gnid anden indvendigt med salt og peber og fyld den med æbler og stenfri svesker. Luk hullet efter fyldningen med en kødnål.

Læg anden på en rist med brystet nedad oven på en bradepande med lidt vand og stil den ind i en 200° varm ovn. Vend anden efter 1½ time og steg den færdig med brystet opad, ca. 1 time.

### DANSK GÅS

Klargør en af vore nordjyske frilandsgæs på samme måde som anden. Du kan evt. fylde den med kastanjer i stedet for det traditionelle danske æble-sveske-fyld.

Vi anbefaler at stege den ca. 3 timer: Læg den 5-8 kg tunge gås på en rist over en bradepande med lidt vand og stil den i en 200° varm ovn med brystet nedad. Vend gåsen efter 2 timer og steg den færdig med brystet opad, ca. 1 time.

### FARSERET KALKUN

Lad slagteren gøre en udbenet, farseret kalkun i stand til dig. Husk at bestille den i rigtig god tid!

Pensl den farserede kalkun med smør og drys salt over. Steg den i foliebakke eller i bradepanden med brystet opad tilsat lidt vand ved 180°.

Stegetiden er ca. 3 timer for en 4 kilos kalkun med en kerntemperatur på 75°.

### DANSK KAMSTEG AF GRIS

Læg stegen i en skål og dæk den med varmt vand. Varm ovnen op til 180° varmluft/200° almindelig ovn.



Tag stegen op af vandet og gnid den godt med salt – også mellem sværene. Læg stegen på en rist med sværen opad – gerne med et par laurbærblade under stegen. Sæt risten over en bradepande med lidt vand. Kom eventuelt sammenkrøllet stanniol under stegen, hvor den er tyndest, for at få sværen til at ligge helt vandret.

Steg et stykke kamsteg fra den magre ende i ca. 1½ time og en steg fra nakken knap 2 timer – til en kernetemperatur på ca. 65°.

Kontrollér sværen 15-20 minutter, før stegetiden er gået.

**Hvis sværen er sprød:** Fortsæt stegningen ved samme temperatur.

**Hvis sværen ikke er sprød:** Skru ovnen op på 250°/evt. grill – men pas på! – indtil stegetiden er gået, og sværen er sprød.

### DANSK RIBBENSTEG

Steges efter samme fremgangsmåde som kamsteg. Anbefalet stegetid: 2 timer.

### DANSK NAKKESTEG

Steges efter samme fremgangsmåde som kamsteg. Anbefalet stegetid: 2½ time – til en kernetemperatur på ca. 70°.

### SKINKESTEG

Steges efter samme fremgangsmåde som kamsteg. Anbefalet stegetid: 2 timer – til en kernetemperatur på 55-60°, hvorefter ovnen skrues op på 250°, indtil sværen er sprød.

### MEDISTERPØLSE

Ingen jul uden den traditionelle medisterpølse: Læg den rå medisterpølse ned i bradepanden med vand under stegen – uanset hvilken steg du har i ovnen – og lad pølsen stege med den sidste times tid ■





# Julens rødkål

---

*Til 8 personer*

*Vi koger en gammeldags rødkål med ribssaft, appelsin, en smule kanel og lidt stjerneanis. Du kan eventuelt tilsætte et par skefulde andefedt ved opvarmningen.*

*1 kg rødkål*

*1½ dl ribssaft*

*Saften af 1 friskpresset*

*appelsin*

*100 g sukker*

*2 dl eddike, gerne æble-*

*eller sherryeddike*

*5 cm kanelstang*

*1 stjerneanis*

*Atamon*

*Andefedt – til opvarm-*

*ning*

Skær rødkålen i ca. 3 mm tykke skiver og blanchér i letsaltet vand. Hæld vandet fra og dryp rødkålen af.

Kog rødkålen mør, men stadig med bid, med ribs- og appelsinsaft samt sukker, eddike, kanelstang og stjerneanis, ca. 15 minutter.

Fyld rødkålen på steriliserede glas. Kom Atamon i den let afkølede lage og hæld lagen over rødkålen. Lad trække min. til næste dag.

**Tip:**

*Rødkål, der er helt dækket af væske, kan holde sig min. 1 måned på køl i uåbnet glas.*

# Julesovsen

---

*Andestegssovsen er en af de mest traditionsrige hos Slagter Lund. Fonden til den sovs, vi sælger, er kogt på de hundredvis af ænder, der steges i butikken i november-december måned. Sovsen er et sikkert hit juleaften og vækker minder fra mormors gryder ... Og den er det eneste produkt, som slagtermesteren insisterer på selv at lave HVER eneste gang! Steger du selv, så får du hermed slagtermesterens hints til, hvordan du lykkes med din julesovs.*

Hæld al væske fra bradepanden op i en skål, når din steg er færdigstegt, og fedtet skilles fra stegeskyen. Det er vigtigt, at der under stegningen er vand nok i bradepanden, så fedtet ikke brænder på!

Man har aldrig nok stegesky til sovsen, og så må man supplere:

**Til ande-/gåsefond** brunes vinger, hals og indmad (undtaget lever) og evt. lidt flæskeben, hvis der stadig ikke er nok. Tilsæt vand, salt og en god håndfuld svesker.

**Til flæskestegsskyen** brunes flæskeben (nøgleben, halsben eller ribben). Tilsæt vand, salt og svesker.

Lad fonderne småsimre i ca. 2 timer.

Den dejlige smag af and/gås eller flæskesteg kommer fra fedtet, så det skal bruges til opbagningen: Kom fedtet i gryden, tilsæt hvedemel (lige dele fedt og mel) og bag op med den dejlige, siede sky/fond. Tilsæt lidt kulør og smag til med salt.

*Glædelig jul fra Slagtermesteren!*

---