

Alm. Stegte julesild

6 stk sildefileter
 Smør til stegning
 1 spsk dijon sennep
 1 spsk. Høvlet peberrod
 1 dl. Rugmel
 Salt og peber
 4 dl. Æble eddike
 3 dl sukker
 10 sorte peberkorn
 1 gulerod i fine skiver
 1 løg i fine skiver.

Klip finnerne af silden, den krydres med dijonsennep, salt og peberrod på kødsiden, foldes sammen og vendes i rugmel på skindsiden. Steges 3-4 min på hver side. Lægges i en fad med kant ,så den varme lage kan hældes over.

Eddike, løg, gulerødder, sukker og peberkorn koges op. Hældes over de stegte sildefileter, stilles koldt og trækker

Kirsebær sauce

½ stang vanilje, el. 2/3 tsk. Go vaniljesukker, 75 gr. sukker
 1 lille stang tørret kanel, kan undlades , 1 dl. Kirsebærvin
 2 dl kirsebærsaft/ hvis det er sødet saft, så vent med at tilsætte sukker og smag til med sukker til saucen har den rette sødme., 1 dl. Vand
 400 gr. Udstenede kirsebær (frost el. glas) hvis man bruger glas kirsebær, så bruges væsken derfra og man bruger mindre vand og kirsebærsaft.
 1-2 tsk maizena til at jævne med.

Flæk vaniljestangen på langs og skrab vaniljekorn ud, kom det ned i kirsebærvin, saft og vand i en gryde og kog det op og lad det simre et par minutter. Kom de kirsebær i og lad det simre et par minutter mere, rør majsstivelsen ud i lidt koldt vand og brug den til at jævne saucen med. Man kan med fordel lave kirsebær saucen nogle dage i forvejen og varme den når den skal serveres.

Rødkål:

500 gr. Fintsnittet rødkål
 1 spsk. Smør
 1 appelsin Øko, saft og skal fra den
 0.5 l æblecidereddike
 1 tsk timian tørret, 3 stk. enebær, 1 stk laurbær, 1 stang kanel
 1 dl ribsgele 1 dl. sukker

Salt og peberSauter rødkålen i smør et par minutter uden omrøring, tilsæt appelsinskal ,appelsinsaft, krydderier, sukker og æbleeddike. Lad det simre 30-40 min. Og smag til med ribsgele.

Gl. daws leverpostej

1 kg. Spæk
 1 kg. Lever(gerne frilandsgris el. øko)
 50 60 gr. Salt,, 6.5 gr. Peber
 10 gr. Sukker
 4 æg, 1 mellemstort løg.
 Evt. 2 cl. Æbleeddike og 2 stk ansjosfileter.
 Opbaging: 125 gr. Smør 0.5 l mælk, 100 gr. Mel

Spækket koges i en gryde med vand ca. 30-45 min. Imens opbages mælkesovsen. Leveren kommes i en spand/sstor skål og overhældes med det varme vand fra spæk. Løg, lever og spæk(ansjos) hakkes ned i en stor skål/spand, røres med æg, salt, peber og tilsættes bechamelsosven (opbagingen, evt. æble eddike) det hele røres godt. Og kommes over i små forme. Der bliver ca. 3L leverpostejmasse, så der vil være 6 stk. a 500 gr. Der kan også tilsmages med timian, æblestykker, bacon el. stegte champignon.

Bages ca. 1 time i vandbad ved 180 gr. Ovn

Julemedister:

1 kg hakket svinekød ca. 18-20 % fedt. , 20 gr. Salt
 3 gr. Malet allehånde, 3 gr. Fint hvidpeber
 20 gr tørret hakket løg
 3.2 dl. Vand
 45 gr. Kartoffelmel, 3 gr. Malet nellike, 3 gr. Malet enebær

Det hele blandes godt og stoppes i udvandet svinetarm på pølsestopper.

Kunstner Sild

6 sildefileter (olie til stegning) husk at klippe finnerne af inden stegning og krydre let på kødsiden, med lidt salt og peber
 1 dl rapsolie
 1dl alm. eddike
 2 dl ketchup
 4 spsk. Sukker
 2 tsk sennep
 2 tsk karry
 ½ tsk malet peber
 1 fint hakket

Det hele blandes sammen og overhældes på de stegte lune sild, trækker gerne op til 24 timer.