

KÅLDOLMERE★★★★★

KOGETID: 30 MINUTTER SAMLET TID: 1 TIME ANTAL: 10 STK



INGREDIENSER

- 1 hvidkålshoved
- 500 gr hakket svinekød
- 1 løg (revet)
- 1 æg
- ½ dl mælk
- 2 spsk hvedemel
- salt og peber
- smør til stegning

BRUN SAUCE

- ½ liter kogevand fra kåldolmerne
- 25 gr smør
- 3 spsk hvedemel
- 1 dl madlavningsfløde
- saucekulør
- salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Fjern de yderste dækblade fra hvidkålshovedet og kasser dem. Læg hovedet i en stor gryde og hæld vand ved, så det står omtrent halvt op omkring hvidkålshovedet. Tilsæt salt og bring gryden i kog under låg. Lad hvidkålshovedet koge under låg i ca 15 minutter.
2. Imens røres hakket svinekød sammen med løg, æg, mælk, hvedemel, salt og peber til en frikadellefars.
3. Fisk hvidkålshovedet op af gryden og lad det afkøle let. Gryden med kogevandet gemmes til senere.
4. Lirk forsigtigt 10 blade af hvidkålshovedet. Fordel en skefuld fars på midten af hvert hvidkålsblad og pak kålbladet rundt om farsen til en lille pakke. Bind pakkerne til med kødsnor.
5. Er kålbladene ikke bøjelige nok til at kunne pakkes rundt om farsen, så læg dem tilbage i gryden og kog dem i yderligere 3-5 minutter.
6. Bring gryden med kogevandet i kog og dump hvidkålspakkerne ned i kogevandet. Lad dem simre under låg i ca 30 minutter, indtil de er gennemtilberedte. Tag kåldolmerne op af kogevandet og lad dem dampe tørre.
7. Varm lidt smør op på en stegepande og steg kåldolmerne på begge sider, til de bliver gyldentbrune og lækre.

BRUN SAUCE

1. Si kogevandet fra kåldolmerne fri fra urenheder og afmål ca ½ liter.
2. Smelt smørret i en lille gryde og rør mel ud i smørret. Tilsæt kogevandet til melblandingen og pisk godt, så evt. klumper piskes ud. Bring sauceen i kog under jævnlig omrøring, lad den tykne og tilsæt fløde.
3. Juster farven med lidt saucekulør og smag til med salt og peber. Lad sauceen koge i gennem i et par minutter

og server saucen til de brunede kåldolmere sammen med kogte eller ristede kartofler.

NOTER

Man kan sagtens lave en stor portion kåldolmere, når man alligevel er i gang. Nøjes med at brune de dolmere på panden, som skal spises her og nu og kom resten i fryseren. Så er det nemt at optø kåldolmere til en anden god gang, som blot skal steges i smør på panden inden servering.