Krebinetter med flødestuvet spidskål

- en ægte dansk klassiker



6 portioner:

1200 gr hakket kalve- og flæskekød, fra din gode slagter
(kan krydres med salt og peber nu, eller under stegningen)
smør og olie til stegningen
1 - 2 æg
3 spsk fløde
rasp
lidt ekstra smør til brunet smør
lidt bredbladet persille

1 - 2 spidskål fintsnittet (størrelsen afhænger af antallet af gæster)
2 - 3 spsk smør
2 - 3 spsk mel
ca 3 dl kogevand fra spidskålen
2 dl fløde eller piskefløde
citronsaft
revet muskatnød
salt og peber

Det hakkede kød formes til seks lige store krebinetter á 200 gram pr stk. Vendes i sammenpisket æg blandet med piskefløde og derefter i rasp, så alle sider er dækket.

Steges i en blanding af smør og olie.

Mit komfur har en scala fra '0 - 9'. Steg krebinetterne sådan:
2 min på hver side på '7'
4 min på hver side på '5'
4 min på hver side på '4'

Stegetiden afhænger naturligvis af dit komfur og din stegepande.



Krebinet med flødestuvet spidskål, brunet smør og persille

Snit spidskålen fint og kog den i letsaltet vand i 5 min. Hæld vandet fra, men gem 3 dl til at justere stuvningen med, og sæt tilside.

Kom 2 - 3 spsk smør i en gryde og lad det smelte. Tilsæt så 2 - 3 spsk mel og pisk det godt sammen. Tilsæt 2 dl af kogevandet og pisk til en ensartet masse. Tilsæt nu 2 dl fløde og pisk sammen og tilføj evt. mere af kogevandet hvis konsistensen er for tyk.
Smag til med salt og peber, citronsaft og revet muskatnød.

Bland spidskålen i stuvningen og lad det småkoge i ca 5 min.
Server straks med krebinetter og top med persille.
Hæld lidt brunet smør rundt om retten - det giver en god smag.