

Frikadeller - de sønderjyske

(4 pers.)

500 g svinekød (minimum 10% fedtindhold)

2 skiver franskbrød uden skorpe (alternativt 1½ dl rasp)

1-1½ dl vand

2 æg

2 -3 teskefulde salt

1 teskefuld friskkværnet peber

½ teskefuld allehånde

1 helt løg

smør eller margarine til stegning

Sådan gør du

Svinekødet hakkes 1–2 gange (hvis ikke det er købt færdig hakket)

Brødsiverne lægges i blød i lidt vand i ca. 5 minutter. (hvis der bruges rasp, bland rasp og 1 dl vand og lad det trække)

Det hakkede kød røres grundigt sammen med salt, og lad det evt. hvile i 5 minutter – det røres "sejt", så det binder væske.

Riv eller hak løget fint.

Brødsiverne trykkes let fri for væde, og brødet røres sammen med kødet, æggene, løg og krydderierne.

Er farsen for drøj, spædes den op med lidt ekstra vand.

Frikadellerne formes med en ske, gerne lidt flade, og steges i smør 5-6 minutter på hver side, til de er gennemstegte og gyldne.

Servering

Sønderjyske frikadeller serveres med gammeldags hvidkål, kogte kartofler og brun sovs.

Sønderjyske frikadeller, kendes ved at der anvendes rent svinekød og franskbrød i farsen. Ingen hvedemel. og heller ingen mælk. Det var førhen en måde at udnytte dag gammelt franskbrød (hve'ekach) på.

Sønderjyske frikadeller er ikke bare mad – de er en del af egnens identitet, og repræsenterer det, som sønderjyderne er kendt for: ærligt håndværk, god smag og mad lavet med kærlighed – enkel, fyldig og fuld af varme, og når panden syder, og duften af stegte frikadeller fylder køkkenet, forstår man kærligheden til ægte mad.