

Bringa

Bringan styckas från bröstkorgen där revbenen sitter och är därför en ganska benig bit, precis som revbensspjällen från gris. Den kan också vara ganska fet. Men både ben och fett bidrar till att ge mustig smak.

Bringa kan tillagas som kalops, se receptblad Högrev, men passar allra bäst att — färsk eller rimmad — kokas tillsammans med rot- och grönsaker.

KÖTT- OCH GRÖNSAKSSOPPA 4—5 port.

ca 3/4 kg nöbringa

2 msk margarin

2 l vatten

1 msk salt

2 kryddmått grovstött svartpeppar

1 stor morot

1 liten palsternacka

1 bit rotselleri (75—100 g)

4 potatisar

1 purjolök

(1—2 msk tomatpuré)

klippt persilja

Skär bringan i mindre bitar och bryndem i hälften av fett i en stekpanna. Lägg över det brynta köttet i en gryta, tillsätt vatten, salt och kryddor och koka under lock ca 1 1/2 timme. Skala morot, palsternacka och rotselleri och skär i strimlor. Fräs dem i resten av fett och lägg över det i grytan. Lägg också i potatisen, skalad och skuren i bitar.

Koka ca 30 min sedan rotsaker och potatis lags i soppan.

Skölj purjon, skär den i strimlor och låt den koka med de sista 10 minuterna.

Smaka av, ev med lite tomatpuré, och tillsätt rikligt med klippt persilja. Servera med bröd.

RIMMAD NÖTBRINGA

1 1/2—2 kg nötbringa i helt stycke

Saltlag:

6 dl fint salt eller

8 dl grovt salt

1/2 dl socker

1 1/2 tsk salpeter

4 l vatten

Mät upp ingredienserna till saltlagen i en gryta. Koka upp och tag bort ev skum. Låt lagen kallna.

Obs! Om lagen kokats i rostfri gryta måste den hällas över i tex en plasthink, rostfritt stål får frätskador i ytan av starka saltlösningar.

Lägg bringan i en bunke eller kruka av tex plast, porslin, stengods. Häll över den kalla lagen som ska täcka bringan helt. Lägg över en tallrik och låt stå svalt ca 1 vecka.

Koka sedan bringan med vatten, kryddor, lök och rotsaker. Koktid 2—2 1/2 timme.

Skär köttet i bitar och servera det till tex — rotmos eller potatismos — kokt potatis, kokt vitkål i klyftor och med currysås.

HÖST- ELLER VINTERGRYTA

4—5 port.

1—1 1/4 kg nötbringa

1 1/2 l vatten

1 msk salt

2 kryddmått grovt krossad vitpeppar

2 lagerblad

ca 500 g kålrot

3—4 morötter

1 purjolök eller

2 gula lökar i klyftor

1 stor klyfta vitkål

hackad persilja

Skär bringan i mindre bitar. Lägg dem i en rymlig gryta (ca 4 l), tillsätt vatten, salt och kryddor och koka under lock 3/4—1 timme.

Skala kålrot och morötter, skär kålroten i stora tärningar och morötterna i tjocka skivor. Lägg rotsakerna i grytan och koka ytterligare 30 min. Snitta purjon, skölj väl och skär den i bitar, skär vitkålen i strimlor eller bitar. Lägg först i vitkålen, sedan purjon och koka tills de är nätt och jämnt mjuka, 10—15 min. Sammanlagd koktid ca 1 3/4 timme.

Strö över rikligt med persilja och servera med kokt potatis.