

**MEN
GRÆSENKE-
MANDENS
KOTELET
ER
LÆKKERIER**

Et år, da der var grønlændere på julemærket, ringede en dame på i Holbølls børndomshjem og of-
leverede en pakke. Da man havde
pakket disse 6 grønlænderfigurer
op, var damen forsvundet



Carl Holbøll har til sommer været
ved politiet i 25 år. Politihjælpen,
han her forfølger børnene med i
TV, er 40 år

Der skal rosemarye til kyllingerne.
Holbøll har krydderisamlingen
i orden



POLITIMANDENS FÆRDSLS- SUPPE ER KUN EN SPØG

POLITIASSISTENT Carl Holbøll er kendt af det halve land — både af børn og folkepensionister. Takket være sin TV-serie „Folk, som går på gaden“ har han vundet fans i begge leje. Forleden fik han et brev fra en lille pige. Det var frankeret med legetøjsfrimærker. Og uden på kuverten stod kun: „Til Onkel Færdselsbetjent. Postvæsenet stemplede brevet og udbragte det. Men denne service skyldes måske i nogen grad, at familien Holbøll altid har stået sig godt med postetaten. Det var nemlig politimandens far, der „opfandt“ julemærket.

Carl Holbøll kan godt lide at lave mad — både til familien og for gæster. Men også når han er græsenkemand.

— Holbøll, som græsenkemand bliver man vel til sidst ked af at lave mad alene?

— Ja, det punkt når jeg hver gang, der ikke kan være mere smagset porcelæn i badekarret! Så går jeg ned i sejklubben og spiser.

— Hvad er Deres specialitet?

— Færdselssuppe ..

— Undskyld?

— De kender da kørvelsuppe? Men iøvrigt holder jeg meget af kryddersild, en til hver person. Man tager en god kryddersild og en spade ..

— En spade?

— Ja, til kryddersild hører

nyopgravede, røde kartofler. Sil-
den filerer man. — Men skal
vi prøve noget mere spæn-
dende? Til hver person bereg-
nes to kyllinger. Den ene par-
teres. Den anden tager man
bare kapslen af på. For De
kan vel nok lide snaps? Nå,
men de parterede stykker dyp-
pes i flydende smør og vendes
i rasp lavet af corn-flakes, der
knuses sammen med lidt kryd-
deri, som hedder „rosemarye“.
Krydderiet ligner grønnåle,
men smager helt anderledes. Så
sættes de parterede kyllinger
i ovnen og ristes, til de er sprø-
de. Der serveres salatblade og
flute-brød til.

— Hvad siger Deres kone til
Deres kokkekunst?

— Hun er i det hele taget
ikke meget for god mad. Men
hun er f. eks. skrap til at lave
frikadeller. Vi kan iøvrigt godt
lide at gå ud og spise en gang
imellem. En dag sad vi og kig-
gede i et ugeblad, og vore øjne
faldt på en farvestrålende kro-
specialitet. Vi fandt ud af, at
både retten og kroen var lige
det, vi kunne tænke os. Alt-
så kørte vi til Nordsjælland.
Før vi gik ind på kroen, var
vi en tur på havnen for at
samle appetit. På kroen bad vi
om den nævnte specialitet. Vi
fik svaret, at den havde man
aldrig nogensinde lavet. Der
havde bare været en fotograf
og spørge, om han måtte tage

et billede af kroen. Resten
skyldtes en smart annoncørs
egen fantasi.

— Hvis jeg er alene, fort-
sætter Holbøll, køber jeg mig
en stor svinekotelet. Den steger
jeg i smør, og når den er ta-
get af panden, har jeg tomat-
skiver, champignons, ærter og
aspargesstykker parat. Så ristes
denne blanding på panden
med diverse krydderier. Bland-
ingen hældes over koteletten,
og det, der er tilbage på pan-
den blandes med tomatketchup,
kogefløde efter behag og pa-
prika. Af dette laves en jæv-
ning, som hældes over kødet.
Til retten hører flutes og rød-
vin.

**SAMLER DE PA MADOP-
SKRIFTER?**

— Nej, men vores 16-årige
datter Dorte gør. Selv vil jeg
helst eksperimentere — så læn-
ge vi overhovedet har nogle
venner. Før lavede jeg både ki-
nesiske og japanske retter.
Men der er ikke noget ved den
slags, når man efterhånden kan
få det hele i a-dåse.

— Man kan se på Dem, at De
holder af lækre sager?

— Det synes mine små fans
også. Derfor sender de mig båd-
e bolsjer, slikkepinde og en
masse lakridsstænger. Jeg er
efterhånden blevet så stor en
krukke, at jeg nyder popula-
riteten ligeså meget som god

mad. Da vi en dag var i Ti-
voli, havde jeg købt mig nogle
varme æbleskiver. Pludselig
føjte jeg, at nogen stirrede på
min ryg. Det var 15 folkepensionister, der ville hilse på mig.
Jeg måtte trykke dem alle i
hånden. Inden, jeg fik begyndt
på æbleskiverne, var der igen
nogle, der stirrede. Denne gang
var det 32 provins-skolebørn,
som jeg også måtte hilse på.
Og jeg holder ellers så meget
af varme æbleskiver!

HAR De andre livretter?

— Ja, er man ikke mæt ef-
ter kotelet, vil jeg foreslå et
stykke ost — men på en speciel
måde: Man kan riste enten et
stykke franskbrød eller en ski-
ve rugbrød. Og så skal der
selvfølgelig smør på. Et trekan-
tet stykke camembert-ost dyp-
pes i pisket æg (både hvide og
blomme) samt rasp og dypes
derefter i kogende olie, indtil
det er brunt. Osten lægges glo-
hed oven på brødet. Det er no-
get, der smager af ligeså meget
som det fæder. Er man ligeså
tosset med gode sager som jeg,
driker man lidt tyttebær oven
på.

— Jeg tror, at vi prøver både
kyllingerne, koteletten og osten.
— Ja, gør det. Men jeg siger
ligesom i mine færdselsuden-
delser for børnene: „Pas nu
godt på jer selv ..!“

Lodvi.