



MADSTUDIER PÅ ET KANSASFORT

JEG ELSKER AMERIKANSK MAD, SIGER FRU KIRSTEN GOTH - MED 48 LANDES OFFICERER PÅ GENERALSTABSKURSUS I USA - »AMERIKANSK GRYDE«, HAMBURGERS SOM NATMAD, »KIRSTENS GRILL« OG TO GANGE LAGKAGE

»AMERIKANSK mad er dårlig mad! Den har vi hørt så tit — ikke sandt? De er uopfindsomme i deres madlavning derovre. Kan slet ikke kunsten. Det bli'r nogle mærkelige »køns-løse« resultater, de får ud af deres konserver-sammenkøgnin-ger. Det er blevet beskrevet meget omhyggeligt. Gastronomerne levner dem ikke megen agtelse!

På denne baggrund er det særligt spændende at kigge indenfor hos søde unge fru Kirsten Goth på Folesletten ved Trørød nord for København.

Hun elsker amerikansk mad! Hun har spist den i Amerika sammen med amerikanere.

Hun har lært dem kunsten af og taget et par opskrifter med sig hjem.

DET er tre år siden hun og hendes mand — major i forsvarsministeriet, Johan Goth — med deres 1 år gamle datter Susanne, satte fødderne på go' dansk jord igen efter et års studieophold ved Fort Leavenworth i Kansas. Majoren havde været på generalstabskursus — den helt store oplevelse for hele familien. En chance og i aller-højeste grad en anerkendelse for en ung officer i det danske for-svar.

Kurset havde deltagere fra 48 forskellige lande, fortæller Kirsten Goth. Desuden rummede for-tet omkring 700 amerikanske officerer. Der var absolut ingen mangel på selskabelighed uden-for den egentlige tjenestetid. Vi har stadig forbindelse med en hel del af de mange deltagende familier.

NAR vi inviterede et par men-esker (det var meget sjæl-dent, vi kun begrænse det til bare et par), kunne jeg f.eks. finde på at servere »Amerikansk gryde«, som jeg i al min uop-findsomhed(!) har døbt denne ret:

- ★ 1½ pund okse-smækød
 - ★ 1 pund karotter
 - ★ Skalotteløg efter smag og behag
 - ★ 1 pund champignon
 - ★ Salt, peber, lidt paprika og klippet persille
- Oksekødet skæres i firkanter og brunes let i en gryde. Lidt vand kommes ved, og det står og småsteger i ca. 1 time.

De øvrige ingredienser brunes hver for sig.

Når kødet er næsten mørt, kommes karotter i gryden og det småsnurrer i omkring 15 minuter.

10 minutter før serveringen kommes løg og champignon i, og når det hele er mørt løgenes må naturligvis endelig ikke koges ud, så de »skiller ad« tilmages retten med krydderierne og lidt jævning tilsættes.

Serveres helst i en pæn gryde. Persillen klippes hen over i sidste minut. Der høres en let og luftig kartoffelmos til!

DE er fantastisk gæstfrie, ame-rikanerne! Til gengæld om-gås man hinanden på en mere afslappet måde end vi herhjem-me. Man »dumper« ind, når man kommer forbi og hygger sig un-der tvangsfrie former. Ingen store, unødvendige falbelader — og det er rart.

— Inviterer de gæster til klok-ken 17, kan man være sikker på bl.a. to ting:



Spisningen finder først sted henad kl. 21 og husmoderen har ikke gjort én forberedelse i sin madlavning!

— Der serveres godt med drinks inden middagen, kaffe til desserten og cognac for sig bag-etter. Det vakte vild forbløffelse, når jeg insisterede på at ville hjælpe værtinden lidt med hendes madlavning. Det er dog ikke ualmindeligt herhjemme, at man giver en hånd med til den travle husmor. Derimod er det »sten-sikkert«, at farmand i huset bær-er ud og at han i samarbejde med opvaskemaskinen bringer orden i køkkenregionerne.

»HAMBURGERS« hører man ofte omtalt i en smule ned-sættende vendinger. De er for-trinlige til natmad, siger Kirsten Goth.

Hun køber krydderboller — helst kun flade — hakket okse-kød, tomatketchup og hakket løg.

Kødet formes lidt fladere end til almindelige bøffer og ven-des kun lige på den varme pande.

Krydderbollerne skæres midt over, bøfferne lægges i og anbringes i en varm ovn i 10—15 minutter. Og så godt med rå, hakkede løg og ket-chup ved serveringen. Det gør sig!

Grill-retter er lige noget for amerikanere. »Kirstens Mixel-grill« har gjort lykke ved mere end et middagsbord. Som nav-net siger, har fru Goth selv komponeret den. Ingredienserne er:

- ★ To mørbrad, 1 pund champig-non, 8 skiver bacon, 6 »oma-ter« (uden for sæsonen en då-se), 250 gram små karbonade-pølses, salt, peber, karry, pa-prika og lidt fløde.

Mørbrad og tomater skæres i skiver på tværs. Alt brunes sær-skilt på en pande og kommes i gratinfad. Panden koges af med lidt vand efter hver bruning.

Når kødet brunes, skal det krydres godt. Lidt fløde tilsæt-tes gratinfadet og øverst lægges baconskiverne pænt. Så sættes låg på fadet.

Retten kan udmærket laves morgenen før gæsterne arrive-rer. I så fald stilles den blot i en varm ovn i halvanden time før serveringen. Med andre ord en middag, der tåler upræcise gæster!

Der serveres løse ris, franske kartofler og varme flutes til...

TIL slut et par lagkage-mulig-heder. Til den ene: To oun-de, ½ l piskefløde, rød frugtfar-ve, et par dråber cognac eller likør, flormelis og lidt mandler eller valnødder til pynt.

Glacer den ene bund og tilsæt farve så den bliver lyserød. Pisk fløden og tilsæt spiritusdråber-ne. Bund nummer to over og øverst pyntede med fløde.

Anden lagkage laves på føl-gende elegante måde:

Glasur tilsættes et par ske-fulde kaffe og flødeskum lidt glasur. Den ene bund glaseres, lægges sammen med den anden og pyntes med valnødderne. Begge lagkager »trækker« en times tid — og der er rigeligt til 6 personer.