Gammeldags Boller i Karry – efter Mormors opskrift

Gammeldags Boller i Karry er en fin alternative til os der skulle grille på camping. Men ikke gider grille på fællesgrillen ved hovedbygning H. Sådan var det hos mig i sidste uge. Og hvad skal man give sig til hvis der ikke må grilles og der ikke er nok ampere på Campingpladsen, så man kan grille på en El Grill. Så skal er graves de helt gamle klassiker frem. Derfor får i dag min Mormors opskrift på Boller i karry.

Jeg ved godt du er her på en Grill og BBQ blog. Men uventede situationer som nærmest totalt grillforbud over hele lande, må være en god undskyldning for at man kan lave Boller i Karry, især når nattens temperatur kravler under 10 grader midt om sommeren. Jeg snyder lidt for jeg har tilberedt det på grillen i min god gamle Dutch Oven "støbejernsgryde" på Gas sideblus. Men tager man reglerne helt seriøst og firkantet måtte man ikke engang koge nogle vand på gaskomfur.



Gammeldags Boller i Karry

Gammeldags Boller i Karry – hvad skal man bruge til det?

til 4-6 Personer
tilberedningstid: ca.60 minutter

Ingredienser til Boller i Karry

Boller:

- 1 kg hakket kalve & svinekød 10-12%
- 1 stor Løg
- 30 gram Hvedemel
- 1 dl. Mælk
- 1 Æg
- Salt & Peber

Karry Sovs:

- 35 gram Smør
- 1 Æble
- 1 spsk. Karry Madras
- 1 tsk. Gurkemeje, stødt
- 2½ spsk. Hvedemel
- 6 dl kogevand fra dine Boller
- 2½ dl Fløde

Fremgangsmåde sådan laver du Boller i Karry

Boller:

1. Løget rives blandes sammen med de resterende ingredienser til en Bollerne. Farsen røres godt sammen og formes til golfbold store boller.



2. En gryde med ca. 1 liter vand bringes i kog, og skrues ned til lavt blus. Du kommer de frisk formede farsboller i det kogende vand ved hjælp af en spiseske.
3. Når de kommer op til overfladen igen er de færdig kogt, og tages op og lægges på en tallerken. Stil dit kogevand til side , det skal bruges til sovsen.

Karry Sovsen:

1. Du starter ud med at hakke dit Løg og Æble i helt små stykker. Man kan også med fordel bruge et Mandolinjern til det.
2. Efterfølgende kommer du smørret i gryden og når det begynder at bruse op kommer du dine hakkede æble og løg i, og steges blødt det tager ca.1 minut.
3. Nu tilsættes Karry, Gurkemeje og melet. Her er det vigtigt at du bliver ved komfuret og rører det hele godt og grundigt rundt.
4. Når du har en nærmest fast masse kan du tilsætte dit varme gemte kogevand fra Bollerne, mens du rør det hele tiden, bliv ved med at komme kogevand i og pisk indtil du synes sovsen har den rigtig konsistens. Gem resten af vandet, i tilfælde af sovsen bliver for tyk.
5. Tilsidst smager du sovsen til med salt og peber, lad den simre et par minutter, for at få melsmagen væk. Derefter runder du din Karrysovs af med fløden.



Til en gang gammeldags Boller i Karry servers frisk kogt Ris