

# Vikingegryden vender tilbage

## LIVRET:

På utallige opfordringer bringer vi igen John "Dix" Lindhardt's berømte opskrift

Det var en sorgens dag for mange århusianere, da Viking Bøfhus lukkede denne sommer.

Ikke nok med at byen mistede et af sine gode gamle spisesteder, men også en af favoritterne på menukortet var på vej til at gå over i historien. Nemlig den legendariske vikingegryde, som kokken John "Dix" Lindhardt lavede første gang i 1961 for sine gæster.

Århus Stiftstidende var så heldig at få lov at offentliggøre opskriften i juni i år, men åbenbart var der en del læsere, som ikke nåede at gemme artiklen. Derfor på utallige opfordringer viderebringer vi "Dix" sublime vingeopskrift endnu engang. God appetit!

*bems*

## Vikingbøf – en indkøbsliste II

Beregnet på baggrund af 300g kød pr. person – det er normalt.  
(Til grovædere og madsvin 400g = 4 kg mørbrader)

### A. Til 10 personer (Er der flere personer, tager man flere kopier eller ganger op)

3 kg svinemørbrad. (4 kg til grovædere)

1½ l mælk

¾ l piskefløde

250g smør + lidt ekstra til stegning af kød – margarine kan tillades til stegning

1 pk. OMA margarine

200g mel

3 fed hvidløg

4 store løg

40g karry (ca.) **det skal være indisk Madras-karry**

30g paprika (**kun rosenpaprika er anvendelig**)

100g tomatpasta (ca. – afhængig af styrken)

Whisky efter behov.

**Opskrift på den originale Vikingbøf iflg. Dix, - anno 1961 i Århus. Første gang på Rest. "Den Gamle By", senere på Rest. "Viking".**

**Vogt jer for billige efterligninger.....**

**S**mør brunes i en tykbundet gryde. Karry tilsættes og brunes til det ryger let. Tilsæt så paprika og lidt efter de finthakkede løg. Når løgene er næsten møre tilsættes mel. Det bages godt igennem. Tilsæt så ret varmt mælk og bag det hele op, så det opnår en vællingkonsistens.

Tilsæt derefter tomatpasta, finthakkede hvidløg, fløde samt salt og peber. Sauceholdes varm – evt. i et vandbad. **Det må under ingen omstændigheder koge.**

**K**ødet befries for sener, flækkes på langs en 3-4 gange og skæres på tværs i passende strimler (1x4 cm). Kødstrimlerne lynsteges i brunet smør – ikke for meget af gangen, så koger det jo, dit fjols. Kødet må kun steges, som du ville stege en engelsk bøf. **Altså kom ikke for meget kød på panden ad gangen.**

Det lynstegte kød væltes i den varme sauce, hvor det "hviler" i ca. 20 minutter, så det afgiver smag til sauce. Det må endelig ikke komme i kog (man koger jo heller ikke en engelsk bøf efter stegningen (medmindre, man er et fjog). Selvfølgelig skal retten på den anden side også holdes varm.

Til slut tilsættes whisky efter smag, behag og bilstørrelse, men do har vel ingen bil – din fattigrøv !!!

Retten serveres med hjemmelavede pommes frites. Porre- og rødbedestrimler ristes i honning. Tilsæt halsen rigelige mængder af godt århusiansk Ceres-øl.

# Den originale "Vikingbøf"

Til 4 - 6 personer.

2 svinemørbradder a' ca. 500 g  
Ca. 100 g smør  
Karry - ca. 1½ teskefuld  
Paprika - ca. 1 teskefuld  
2 store løg (finhakkes).  
Mel - ca. 1 - 1½ spiseskefuld  
Ca. ½ liter mælk  
Tomatpasta, konc. - 1½ teskefuld  
Hvidløg (1-2 fed finhakkes)  
1/4 liter piskefløde.  
Salt og peber.  
Smages til med whisky (alt efter,  
hvor stor din bil er).

*Ris.*

## Metode:

Tag en tykbundet jerngryde. Smør bruges og tilsæt så karry. Det svitses godt, så det ryger en anelse. Tilsæt så paprika og de finthakkede løg. Løg mørnes let. Tilsæt derefter mel, og det bages godt igennem. Hæld mælk i og bag det op. Det skal nu gerne have vællingskonsistens. Tilsæt så tomatpasta, de finthakkede hvidløg, fløde samt salt og peber. Sauceholdes nu varm, og må under ingen omstændigheder koge.

**Kødet:** Svinemørbraderne befries for sener. Flækkes på langs 3-4 gange og skæres det i tynde strimler. Ristes hurtigt på meget varm pande i smør (evt. OMA). Kødet må ikke gennemsteges - og husk ikke for meget kød på panden af gangen. Kødet væltes i sau-

cen, og "hviler" her i ca. ½ time, mens det holdes varmt. Må **endelig ikke koge** (man koger jo sjældent en engelsk bøf efter stegningen).

Umiddelbart før serveringen smages til med whisky.

**Tilbehør:** Rigtige pommes frites samt en lun salat bestående af finstrimlet rødbede (som tændstikker) og grovstrimlet porre (1 : 5) ristet i honning.

**Lidt historie:** Retten blev 1. gang kreationen i restaurant "Den Gamle By" under navnet "Pernillebøf" - en følge af festspillene på Gl. Helsingør Teaters "Henrik og Pernille". Det skete sammen med **Karen og Kurt Mikkelsen**. Et par år senere startede jeg på Rest. "Viking" sammen med tjenerne **Bjørn og Jørgen**. Der er ikke copyright på retten, men det henstilles, at man laver den korrekt og ikke forfalder til at bruge genveje eller foretage billige efterligninger. Æneste nyskabelse, er tilsætning af whisky.

Retten er særlig velegnet til folk med kredsløbsforstyrrelser, tendens til fedme samt podagra. Nydes sammen med ikke ubetydelige mængder koldt øl. Fy for den lede, mon det blir' dernede.

Hilsen fra designeren.

**John "Dix" Lindhardt**

Tlf. 86 27 86 86

**Vort motto:**

"Vi kommer og laver, til fede maver.  
(Ernst & Dix) - max 150 personer.