

Gäddfärs.

(Från prinsessornas kokbok år 1945)

500 gr gäddkött	5 äggulor
250 gr smör	salt vitpeppar
60 gr vetemjöl	5 äggvitor
3 dl kaffebrädd	smör till formen

Äggulorna, kaffebrädden och mjölet vispas ihop.

Fiskkött och smöret stötes ihop med en trästöt i en stenmortel. När massan är smidig, tillsätt äggblandningen (1 msk i sänder) och stötningen fortsätter, tills äggblandningen är slut.

Färsen passeras genom ett durkslag, röres kraftigt en stund och kryddas. Den tjocka grädden vispas till hårt skum och blandas lite i sänder, under kraftig omrörning, därefter de hårt vispade vitorna.

Om färsen skär sig, vilket lätt händer, ställ bunken över kokhett vatten och massan arbetas oavbrutet, tills den blir slät, då den genast toges ur vattenbadet.

Lämpliga hålformar smöras med kallt smör och skorp mjölas. Formarna fylls till  $\frac{3}{4}$  delar och täcks med bak papper.

Här rekommenderas att sänka formarna i en gryta med kokande vatten med lock. Färsen skall koka i 40-45 min. (Bör även fungera i ugn med vattenbad i en långpanna).

Uppstjälps försiktigt och serveras med kräft, hummer eller räksås.

Ovan kan också göras i s.k. portionsskålar i ugn med en bakningstid av 12-15 min i ca 175°C.

Men en kaloribomb av dess like.

Finns moderna recept på denna länk

<http://www.mytaste.se/click/index/119054612/vinotinto.wordpress.com>

[http://www.koket.se/okand/\\_/\\_gaddfars/](http://www.koket.se/okand/_/_gaddfars/)

[http://www.matklubben.nu/recept/fiskqueneller\\_g%E4dda\\_med\\_hummers%E5s\\_35637.html#.VzmMzI9OKcw](http://www.matklubben.nu/recept/fiskqueneller_g%E4dda_med_hummers%E5s_35637.html#.VzmMzI9OKcw)