

Balkenbrij

Balkenbrij kent meerdere, streekgebonden, varianten. Dit recept is van een slager, die begin 20e eeuw dit beroep uitoefende in Nijmegen. Traditioneel at men het thuis bij het Kerstontbijt. De smaak is sterk afhankelijk van het gebruikte rommelkruid.

Bereidingstijd:

2-3 uur voor de bereiding, gevolgd door enkele uren voor het laten opstijven.

Ingrediënten:

2 kilo varkenskrabben of hamschijf (eigenlijk een kwart of een halve varkenskop), zout, nootmuskaat, zwarte peper, kruidnagelpoeder, piment, tabasco, Worcesterhiresaus, rommelkruid, ongeveer 400 gram boekweitmeel, reuzel, rundvet.

N. B.

Rommelkruid: in meerdere smaakvarianten verkrijgbaar bij met name traditionele kruidenmakers zoals Jacob Hooy op de Nieuwmarkt in Amsterdam of, van der Pigge in Haarlem.

Kies in elk geval de minst zoete, minst rode d.w.z. meest grijze.

Reuzel: koop bij de slager kaantjes en bak ze uit. Het vet dat overblijft is reuzel.

Rundvet: slager.

Boekweitmeel: molen De Haag te Beuningen

Bereiding:

1. Kook het vlees in ongeveer 2 liter water met wat zout zeer gaar.
2. Zeef zonodig de bouillon en houdt deze licht aan de kook.
3. Kruid de vleesbouillon nu met het rommelkruid (circa 4 eetlepels), en met de andere genoemde kruiden naar smaak.
4. Over smaak valt niet te twisten, maar zorg ervoor dat de bouillon in dit stadium bijoorlijk pittig smaakt.
5. Wanneer er straks het boekweitmeel bijkomt, vlakt die de smaak weer af nl. Doe dan het gemalen vlees erbij, breng aan de kook, en vervolgens roert u er het boekweitmeel erdoor.
6. Zeef deze eventueel eerst. En nu maar roeren, roeren, roeren. Tot.... de lepel in de brijpot staat. En het geheel gaar is.
7. Spoel intussen stenen of glazen schalen om met water.
8. Stort daar de gare balkenbrij in en laat deze opstijven.
9. Snij balkenbrij in plakken van 2-3 centimeter dik en bak deze aan beide kanten in een ongeveer gelijk mengsel van heet reuzel en rundvet tot er een lekker korstje op zit.
10. Serveer met brood. Eet smakelijk!