

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Porter - Stout smagning den 14. januar

43 personer var mødt op til dette møde, der havde porter/stout på programmet. Traditionen tro bød vi på foredrag (næstformanden Lars Hansen og undertegnede) som berørte øltyperne, som i øvrigt blev eksemplificeret med en del smagninger. 11 forskellige øl var på programmet og det hele endte var afstemning som endte således.

Nr. 1 Samuel Smith's Imperial Stout

Nr. 2 Brooklyn Black Chocolate Stout

Nr. 3 Limfjordsporter

Derefter kom i rækkefølgen 4-11: Nøgne Ø's Porter, Sierra Nevada Porter, Mors Stout (fik mange stemmer fra kvinderne), Neuzeller Porter, Samuel Smith's Taddy Porter, Søgaards Stout (nu overgæret), Samuel Smith's Oatmeal Stout, Nøgne Ø's Stout.

Interessant var det, at de tre vindere alle er øl som er meget kraftige i smagen. De 2 førstplacerede var netop de eneste blandt de 11, hvor bryggeriet selv højtlydt proklamerer at de er Imperial Stouts (Limfjordsporter, som er en stout, kan måske med rette siges også at være det).

Til øllet fik vi portergryde. Opskriften ser her:

Portergryde m. kartoffelmos (4 personer)

Ingredienser:

- 300 g skalotteløg
- 3 spsk majsolie



- 1/2 dl mel
- 1/2 tsk salt
- 1 knivsp peber
- 800 g skært oksekød i terninger
- 2 spsk majsolie
- 1 flaske porter
- 1 oksebouillonterning
- 1 spsk dijonsennep
- 2 spsk brun farin
- 1 spsk timianblade
- evt hakket persille til pynt
- 1,5 kg. kartofler
- ca. 3 dl mælk
- 1 spsk smør/margarine
- Salt og peber

Tilberedning:

1. Pil skalotteløgene og sauté dem i olie, til de lige netop begynder at tage farve. Tag dem op.
2. Skær Oksekødet i tern. Kom mel, salt og peber i en plastpose, kom kødterningerne i og ryst godt. Brun kødet i resten af olien af 2-3 omgange. Til anden omgang tilsættes yderligere 2 spsk majsolie.
3. Når kødet er brunet, tilsættes løg, porter og bouillonterning. Lad det koge i 5 min.
4. Rør sennep, brun farin og timian i. Lad det simre under låg i ca. 1 time, til kødet er mørt.
5. Kartofflerne skrælles, snittes i småstykker, koges uden salt og moses. Mælken røres i sammen med smørret/margarine, der smages til med salt og peber.

Sæt hakket persille på bordet så hver kan tage, hvad de vil. Kartoffelmos eller brød er godt tilbehør.

Formanden, Allan Carlé

