

Sild er godt!



Så er tiden kommet, hvor vi kan få den fede høstsild, den bedste sild til at lave vores dejlige spegesild og kryddersild med. Spegesilden der har flere navne end "det kære barn", kaldes også saltsild, fedsild, bidesild. Silden kan både lægges i salt/sukkerlage, og i en lage af krydderier, den røde kryddersild.

Saltsild:

5 kg sild, 1,6 kg salt, 400 g sukker. Salt og sukker blandes inden ilægningen påbegyndes.

Først fjernes skællene ved at stryge fra hale mod hoved, der må ikke komme ferskvand til. Dernæst fjernes gællerne på den friske sild. Så er vi klar til at lægge sildene lagvis med salt/sukker. Start med et lag salt/sukker i bunden af spanden, dernæst lægges sildene lagvis med bugen opad, hvert lag adskilt af et lag salt/sukker.

Der sluttet med et lag salt/sukker og pres lægges over.

I løbet af et par dage går sildene i lage, -så er det bare at vente.

Sildene skal stilles køligt i et par måneder før de er anvendelige.

Når vi skal spise saltsildene:

Silden(ene) vandes ud mellem 4 og 10 timer, alt efter smag.

Hoved, indvolde, skind og finner fjernes, silden skæres ud på tværs i ca. 3-4 cm stykker, og spises ved at holde på rygbenet mens man bider kødet af benet, deraf navnet "bidesild".

Bidesild er en gammel spise og skal følges af snaps, brasede kartofler, rå løg og rugbrød med krydderfedt.

For kendere er der ingen tvivl om, at bidesild og Rød Aalborg er skabt til hinanden. Først en bid af silden, dernæst skåler vi med den kølige snaps. Silden kan man ikke få for meget af, men ikke for meget snaps, det skal jo gerne være en nydelse.

Stegte saltsild

Silden skal vandes ud i mindst 8 timer.

Rens sildene som ved bidesild, vend den hele sild i rugmel og steg dem på panden.

Silden udbenes på tallerkenen, lægges på rugbrød og pyntes med en honningsødet sennep, bløde løg (som til bøf) og finthakkede rødbeder. Hertil en kølig snaps og kold øl.

Så er der lige kryddersild:

Sildene lægges natten over i eddikevand, 1 del eddike til 3 dele vand. Næste dag tages de op, stryges med hænderne fri for skæl, gælles, hovedet fjernes med de indvolde der følger med og de nedlægges efter samme princip som spegesildene.

I stedet for salt bruges følgende krydderiblanding:

Til 40 sild bruges 425 g salt, 400 g sukker, 13 g salpeter, 13 g sort peber, 13 g hele nelliker, 5 g ingefær, 10 g laurbærblade, 8 g spansk humle (oregano), og 10 g rød sandel.

Krydderiblandingen fordeles mellem sildelagene, med et godt lag øverst. Tilsidst hældes en kvart liter eddike ved. Også kryddersilden skal stå køligt og vil være klar efter ca. 1 måned.

Både saltsild og kryddersild kan spises som ”bidesild”, og så kan man jo altid selv lave en marinade og lægge sine egne sild i, det er dejligt at spise sine egne marinerede sild, ja faktisk uovertruffen.

God fornøjelse og god appetit.

15/09/16 Karen Hansen