

Carlslund æggekage historie ...

I de næsten 150 år Restaurant Carlslund har bestået er der altid blevet serveret den populære Æggekage.

Men for ca. 25 år siden, hvor daværende dyrepasser Herold Nielsen fra Odense Zoo leverede et mægtigt stort strudseæg til Restaurant Carlslund kom der rigtig gang i æggekagerne. Og det har der så sandelig været lige siden.



Carlslund æggekage rekorder..

I år 2005 blev der brugt knap 20 tons (20000 kg) røget flæsk, godt 17 tons røget bacon, samt ca. 500.000 friske æg, omregnet i kuverter er det godt og vel 100.000 portioner æggekage.

På én jazz lørdag, d.19. juli 2003 solgt vi 507 portioner æggekage, hvilket er rekord på Carlslund.

Lørdag d.3 sep. 2005 blev der til Dalum Idrætsforening 60´er rock på Odense Dyreskueplads serveret Carlslunds originale æggekage for godt 2800 gæster. (uofficiel verdensrekord).

Alene til dette arrangement blev der brugt næsten 20000 friske æg, knap 500 liter mælk, ca.1,2 tons røget flæsk, 180 kg. danske tomater, 35 kg. frisk purløg, lige ved 400 rugbrød samt omkring 80 liter hjemmelavet Carlslund sennep.

Carlslund originale Æggekage opskrifter...

Letsaltet røget dansk spæk steges i ovn ved 160 grader, hæld fedtet fra jævnlige, flæsket er færdig stegt når der ikke kan hældes mere fedt fra.

Letsaltet røget dansk bacon steges i lidt fedt ellers kan det godt blive tørt, da der er kød i.

Æggemassen blandes af 10 friske danske medium æg, 1/4 liter mælk samt lidt salt og peber.

Kom æggemassen på en forvarmet pande med lidt fedt fra flæsket. Sørg for at det er en pande med tyk bund, panden skal passe til æggemassen, den må ikke være for stor.

Steg æggemassen ved jævn varme, rør så lidt i massen som muligt, men hold den fra bunden, når æggemassen næsten er færdig (stivnet) læg låg på panden, skru ned for varmen, således at æggemassen hæver og trækker færdig.

Æggekagen serveres i panden pyntet med purløg, tomater og sprøde flæsk og bacon.
Sennep og rugbrød serveres å part.

Tips!

Æggemassen skal helst være mellem 1½ til 2 cm høj, det er nemmest at tjekke dette ved på forhånd at måle æggemassen i et litermål, hvorefter pandens rumindhold måles ved at hælde vand i, herved undgår man at bruge en for stor pande og få en flad æggekage.

CARLSLUND ORIGINALE SENNEPS OPSKRIFT...

Speciel senneps mel røres med brun farin og lunket vand, stilles på køl, bør trække mindst et døgn.



Æggekagen går hånd i hånd med ny inspiration

Fra ERHVERV FYN 9/00 - Tema

Gennem 150 år har det gamle og kendte restaurant Carlslund i Fruens Bøge Skov kun haft seks ejere.

Den 1. november 1999 trådte den syvende ind i rampelyset.

Det er den 47-årige Henning Engstrøm, der har en lang karriere som kok bag sig. Carlslund er en drømmeopgave for Henning Engstrøm, der længe har haft et godt øje til restauranten.

”Jeg er virkelig glad for, at jeg fik den her mulighed. Det er et helt unik sted og en meget spændende opgave”.