

dl rødvin
dl bouillon
æg
bdt persille

Til panering:
æggehvide
rasp

Til fadet:
smør eller margarine

Arbejdstid: 30 min.
Stegetid i ovn: Ca. 45 min.

1. Bland det hakkede okse- og flæskekød. Pil og finhak eller knus hvidløgsfeddet og kom det i det hakkede kød.

2. Tilsæt krydderier, rasp, crème fraîche, rødvin, bouillon og æg, og rør farsen godt. Pas på den ikke bliver for lind.

Tip Forloren fåresteg
Byd ovenbagte eller kogte kartofler til. Grønne bønner og/eller ærter samt bagte tomater er også godt her. Tomaterne skal blot pensles med lidt fedtstof og stå med i ovnen det sidste kvarter af stegetiden. Servér smeltet smør til.
Enkel, kraftig rødvin til.
Fryse-egnet.
Holdbarhed: 1-3 måneder.

3. Skyl og hak persillen og bland den i farsen.

4. Form farsen til en aflang »pølse«, og læg den i et smurt ovnfast fad (bradepande).

5. Pensl »fårestegen« med sammenpisket æggehvide og drys rasp over.

6. Steg den i ovnen ved god varme, 200°, cirka 45 minutter.

Forloren hare



250 g svinekød
(evt. hakket)
250 g oksekød (evt. hakket)
4 store tvebakker eller
ca. 1 dl rasp
ca. 1/2 dl fløde
2 æg
salt og peber

Endvidere:
50 g røget spæk
ca. 4 dl mælk
kulør

Sovs:
stegesky
1 1/2 spsk mel

gele
evt. et par spsk piskefløde
eller smør

Arbejdstid: 45 min.

Stegetid: 45 min.

Kogetid, sovs: Ca. 5 min.

1. Del kødet og hak det to gange gennem kødmaskinen.

2. Rør kødet med de knuste tvebakker eller rasp, æg og fløde. Farsen skal være ret fast. Smag til med salt og peber.

3. Form farsen som en kort tyk pølse, og læg den i et smurt ovnfast fad eller bradepande.

4. Læg tynde skiver eller strimler af spæk over »haren«.

5. Sæt fadet i en meget varm ovn, 250°, i cirka 15 minutter eller til »haren« er begyndt at tage farve.

6. Kom lidt kulør i mælken og hæld den i fadet.

7. Lad »haren« stege færdig ved jævn varme, 170°, en halv time. Dryp jævnligt med mælken fra fadet.

Sovs:

1. Hæld væden fra »haren«, lad den koge op i en gryde.

2. Rør en jævning af mel og lidt vand og rør det heri.

ter.

3. Smag sovsen til med salt og peber, lad den koge yderligere nogle minutter og tilsæt så gelé og eventuelt lidt fløde eller smør.

Tips til Forloren hare

Byd kogte eller brunede kartofler til og fx gelé, rødbeder og/eller asier. Spækket kan udelades eller skæres i terninger, der æltes i farsen. »Haren« må da pensles med olie inden den sættes i ovnen. Den forlorne hare kan steges i gryde. Den brunes da godt i fedtstof på alle sider, og overhældes med en jævn sovs. Om nødvendig må sovsen spædes til sidst med mælk eller fløde. Den må ikke være for tyk. Rødvin kan også tilsættes sovsen.

En jævn, halvtør rødvin er godt her.

Fryse-egnet, men jævn først sovsen ved serveringen.

Holdbarhed: 1-3 måneder.

Forloren hare med indbagte æg



500 g kød: okse eller kalv og/eller flæsk, evt. blandet (evt. hakket)

100 g røget skinke

1 æg

4 spsk rasp

salt og peber

1 spsk frisk salvie eller

1 tsk tørret

Sovs:

1 løg

2-3 gulerødder

1 skive selleri

50 g smør eller margarine

1 spsk mel

3-4 dl mælk

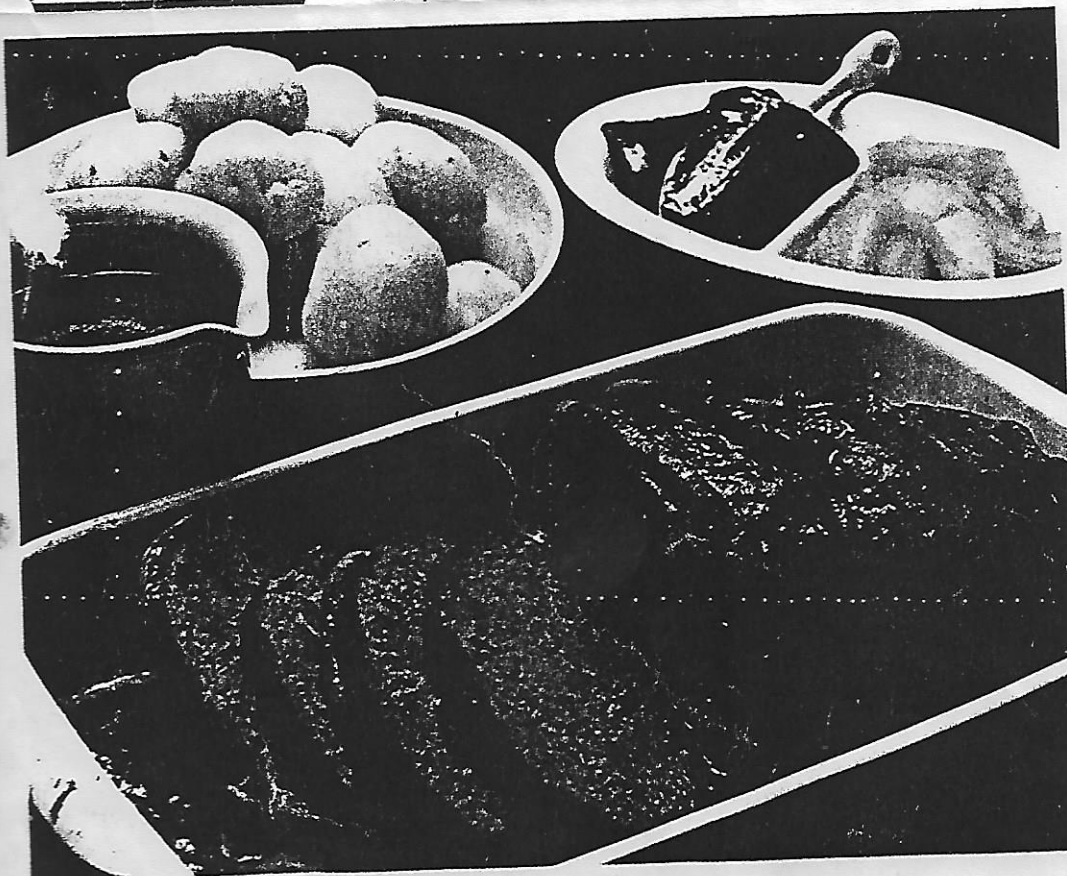
Endvidere:

2 hårdkogte æg

Arbejdstid: 30 min.

Stegetid: 45 min.

1. Befri kødet for sener og hinder og hak det gennem kødmaskinen 1 gang. Hak den røgede skinke på et



Forloren hare