

# Forloren hare

## Mandag 14. Januar 2019

### Ingredienser

500 g hakket kalv og flæsk  
400 g hakket harekød  
3 æg  
1-2 dl rasp  
2 tsk. knust enebær  
1 tsk. stødt koriander  
2 tsk. tørret timian  
1 tsk. tørret, knust rosmarin  
ca. 10 g salt  
Groftkværnet peber efter smag, vi  
bruger pebermix  
ca. 10-12 skiver bacon

### Sauce

1 stor spsk. smør  
1 stor spsk. mel  
1 l vand og boullion  
4-5 dl sødmælk  
1 dl fløde  
Ribsgele efter smag  
1 lille klump danablue  
Salt og peber efter smag

### Fremgangsmåde.

Til haren blandes det hakkede kalv og flæsk grundigt med æg, rasp og krydderier. Farsen formes til et aflangt "brød", som lægges i en passende bradepande eller et ildfast fad. Dæk haren med baconskiver og brun den i ovnen ved 250 grader i ca. 10-15 minutter. Imens laves saucen.

Smørret bages op med melet, til farven er som lys karamel. Derpå piskes vildtboullion og mælk i, og sovsen koges igennem i 5 minutter, mens der piskes af og til. Giv den lidt kulør, men pas på, at den ikke bliver for mørk.

Tag den brunede hare ud af ovnen og hæld saucen over. Sæt haren tilbage i ovnen og skru ned til 180 grader. Steg haren i 20-30 minutter. Et par gange undervejs overøses den med saucen i bradepanden.

Når haren er færdig, løftes den over på et skærebræt og dækkes med lidt folie.

Si saucen fra bradepanden over i en lille gryde. Kom fløden i og lad den koge op. Smag den til med ribsgele, og yderligere salt og peber, hvis der er behov for det. Justér eventuelt konsistensen. Er den er for tyk, kommes en smule vand i.

Haren serveres i ikke for tynde skiver sammen med saucen, og kartofler.

Tranebærrelish

Opskriften finder i på nettet