

Mormors forloren hare m. brune kartofler

Mandag 28. november 2022

Ingredienser

500 gr. hakket svinekød
250 gr. hakket oksekød
2 tsk. salt
1 tsk. peber
Ca. 2,5 dl. grøntsag boullion til farsen + 1,5
L. grøntsagsboullion til væske i fadet
1 æg
1 løg, revet
4 kartofler, revet

Sauce

3 dl. piskefløde
Ribsgele efter smag
Roquefortost efter smag
evt. Jævner og kulør
Salt og peber

1 kilo små kartofler
180 gr. sukker
50 gr. smør

Fremgangsmåde

Løg og kartofler rives på et rivejern.
Hakket svinekød og hakket oksekød blandes sammen med salt og peber.
Derefter tilsættes baconternene, de revne løg og kartofler.
Tilsæt ægget og hæld lidt efter lidt grøntsagsboullion i, til den har den ønskede konsistent. Den må ikke være for tør.

Smør et fad med lidt smør eller margarine.
Form farsbrødet til et brød, læg det på pladen og vikl derefter baconskiverne omkring.

Ved 230-250° alm ovn, skal den nu brunes i ca. en 20 – 30 min.

Derefter tilsættes grøntsagsbouillon og der skrues ned på 160° alm ovn. i ca. 40-45 min.

Hæld evt. sky i en gryde og tilsæt fløde, ribsgele og lidt roquefort.

Kog saucen op jævn og smag den til.

Serveres med brune kartofler og agurkesalat.

Kartoflerne koges og pilles, afkøles bliver bedst hvis kartoflerne er helt kolde.

Smelt sukkeret når det er gyldenbrun tilsættes smørret. Ryst panden og hæld kartoflerne på, i stedet for en palet så ryst panden.