

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 1 t. 20 min.

Traditionel dansk

Ingredienser

250 g. hakket oksekød

250 g. hakket flæsk

1/4 peber

½ tsk ingefær

½ tsk gul sennep

1 æg

1 spsk revet løg

4-6 spsk vand

3 spsk rasp

1 pakke bacon i skiver

ca. 2 dl bouillon

ca. 1 dl piskefløde

1.2 tsk ribsgele eller rønnebær

Beskrivelse

Bland oksekød og flæskekød og ælt det med krydderier, æg, væske og rasp. Form farsen til et aflangt brød. Læg det i en velsmurt, ildfast fad eller en lille bradepande. Læg baconskiverne tæt sammen på skrå over kødet.

Sæt fadet på en ovnrist midt i oven ved 225 grader i ca. 15 minutter. Hæld bouillon og fløde ved kødet. Dæmp varmen til 170 grader og videresteg i 40-45 minutter. Dryp af og til kødet under stegningen.

Hæld stegeskyen fra 'haren' gennem en sigte op i en kasserolle. Spød evt. skyen op med mere bouillon og fløde. Lad skyen indkoge og smag den til med lidt gele.

Skær kødet i skiver og server med f.eks. hasselbagt kartofler eller æblemos og rønnebærs, samt med skysovsen fra stegen.