

Forloren hare m/ vildtsovs (4 pers)

Fars

2 løg
600 g hakket svinekød
2 stk. æg
1 dl. rasp
1 – 1½ dl mælk
Salt & peber
150 g bacon i skiver
2 dl bouillon

Vildtsovs

Stegesky
Lidt mælk
1 spsk. ribsgele
Lidt danablue
Jævning
Salt & peber, Kulør



Riv løgene fint på råkostjern. Rør en fars af svinekød, æg, rasp, salt, peber samt de revne løg. Tilsæt mælk lidt efter lidt, samtidigt med at der røres godt.

Form farsen til et aflangt brød, og kom baconskiverne ovenpå. Kom det i et ildfast fad. Hæld bouillonon ved. Bag farsbrødet 1 time ved ca. 175 gr.

Si fedtet fra stegeskyen, og kom stegeskyen op i en gryde. Tilsæt mælk, ribsgele & danablue, og kog op. Jævn saucen, og smag til med salt & peber.

Server den forlorne hare m/ kartofler, rodfrugter, vildtsovs, surt samt ribsgele!

Tip: Tilsæt lidt hakket bacon til farsen, og undlad at tilsætte salt i farsen

Tip: Kartofler & rodfrugter kan med fordel lægges i fadet og stege med kødet

