

Helstegt dyreryg (8 pers)

Dyreryg

3 kg dyreryg
150 g bacon
Salt og peber
100 g smør

Sauce

40 g margarine
4 spsk mel
½ l mælk
salt
kulør
1 dl fløde
Tranebærkompot
1 klat smør



Ryggen tørres godt med køkkenrulle og alle hinder fjernes.

Kødet gnides med salt og peber og barderes (dækkes) med tynde skiver af bacon og smørklatter. Ryggen lægges på en rist i bradepanden og stilles i en varm ovn 250 grader i ca. 15 minutter, til den er brunet.

Imens laves en sauce, af margarine, mel og mælk, der tilsættes kulør. Smages til med salt og en anelse sukker. Sauce koges igennem et øjeblik og hældes over dyreryggen, der steger videre i 1 ½ time ved 160 grader til den er mør.

Dyreryggen tages ud, og sovsen hældes i en gryde og koges op med piskefløde, til konsistensen er passende. Den skal være jævn. Smag sauce til med tranebærkompot og en klat smør. Filetterne skæres fri af dyreryggen, og skæres i tynde skiver.

Server med kartoffelmos, waldorfsalat og tranebærkompot.

Tip

Ryggen kan også serveres hel. Læg da det skiveskåret kød tilbage på rygbenet, garneret med sukkerbrunede kartofler og halve, kogte æbler med ribsgele

Velbekomme