

Forloren hare af ægte hare

400 g hakket harekød

400 g hakket kalv- og flæsk

2 spsk rasp

2 spsk mel

2 æg

2 løg

1 persillerod

1 gulerod

2 fed hvidløg

1 tsk tørret timian

6 hele enebær

1 tsk. korianderfrø

½ tsk sort, hel peber

ca. 3 tsk salt

2 dl sødmælk eller til farsen har rette konsistens. Lidt fastere end til frikadeller

3-4 dl sødmælk til formen

ca. 12 skiver bacon



Alle grøntsagerne køres på en foodprocessor eller rives på et rivejern. Kødet røres til en sej blanding med salt og blandes derefter med grøntsagerne, timian, rasp, mel, mælk og æg. De hele krydderier køres til pulver i en krydderikværn eller knuses i en morter. Krydderierne blandes i farsen. Lav evt. en lille prøve-frikadelle. Lad farsen hvile i køleskab i en time.

Farsen kommes i et smurt ovnfast aflangt fad og formes til et brød. Bacon lægges over farsen og rundt i kanten som et bånd. Der hældes herefter mælk i fadet med farsen, så lidt under halvdelen af farsen er dækket. Stilles i ovn på 225 grader i 20 min. Herefter skrues ned til 175, og "haren" steger færdig i yderligere 30-40 minutter. 10 minutter inden den er færdig hældes mælken fra fadet op i en gryde, som bruges til sovs.

Sovs:

Mælken fra fadet vil typisk være skilt og skal derfor sies. Lav en opbaging af 1 spsk smør og 1 spsk mel i en gryde. Bages til det er lysebrunt ved middel varme. Derpå tilsættes 3-4 dl vildfond/kalvefond (bouillon kan til nøds bruges) og den siede mælk fra haren. Koges igennem. Tilsæt ca. 1 spsk ribsgeleé, giv godt med sort peber, evt. lidt mere knust enebær. Koges i nogle minutter og tilsæt 2 dl fløde. Smages yderligere til med salt, peber og sukker til den rette balance.

Velbekomme – følg med på www.gamesport.dk

