

Forloren dyresteg



500 g oksekød, eller
halvt okse- og flæskekød
(evt. hakket)

½ løg

1 dl rasp

1 æg

1½ tsk salt

2 tsk knuste enebær

1½ dl mælk

Endvidere:

50 g smør eller margarine

1 dl bouillon eller vand

Sovs:

skyen fra stegningen

1 spsk mel

1½ dl sur fløde eller

crème fraîche

1 spsk rønnebærgelé

Tilbehør:

250 g friske kantareller eller
tilsvarende mængde
champignoner

2-3 spsk smør eller

margarine

rønnebærgelé

Arbejdstid: 35 min.

Steketid: Ca. 45 min.

1. Del kødet og hak det 1 gang gennem kødmaskinen.

2. Pil løget og riv det. Rør det sammen med det hakkede kød.

3. Tilsæt rasp, æg, salt og enebær. Kom mælken i og rør farsen godt. Pas på den ikke bliver for lind.

4. Form farsen til en aflang pølse og læg den i et smurt ovnfast fad.

5. Kom smørklatter på »dyrestegen« og sæt den i ovnen ved god varme, 200°.

6. Lad stegen brune og spæd med vand eller bouillon. Lad den stege i cirka 45 minutter. Dryp den af og til.

Sovs:

1. Hæld skyen fra stegen i en gryde. Si den eventuelt og bring den i kog. Rør mellet med lidt koldt vand til en ensartet jævning og rør den i gryden. Lad sovsen koge 8-10 minutter.

2. Kom sur fløde eller crème fraîche i sovsen og smag den til med rønnebærgelé, salt og peber.

Anretning:

1. Rens kantarellerne. Konserverede skal kun dryppe godt af. Rist dem i smør på panden for ret god varme til væden er fordampet.

2. Garnér stegen med kantarellerne og byd sovsen til.

Tips til Forloren dyresteg

Byd kogte eller brunede kartofler til. Og en enkel rødvin, der smager af noget (bourgognetype).

Fryse-egnet, men jævn først sovsen ved serveringen.

Holdbarhed: 1-3 måneder.



Forloren dyresteg