

Forloren harekillinger



Ingredienser:

- 300 g hakket oksekød
- 200 g hakket svinekød
- 1 revet løg
- 3 spsk havregryn
- 1 æg
- 2 dl mælk
- 1 tsk salt
- 4 knuste enebær (evt mindre, kan være meget kraftige)
- 1 knsp peber
- 125 g bacon i skiver
- 1 dl fløde 9%
- 2 spsk mel
- 1 spsk smør
- 2 dl oksebouillon
- Kulør

How to:

1. Bland kødet og rør det med løg, havregryn, æg, mælk og krydderier
2. Form farsen til fire små brød og læg dem i et ovnfast fad
3. Fordel baconskiverne over dem
4. Brun harerne i ovnen ved 200 grader i 15 min
5. Rør fløde, smør og mel sammen og bring det i kog under omrøring

- 6. Rør bouillon i list ad gangen og smag til med salt og peber**
- 7. Tilsæt kulør til du har den farve du vil have**
- 8. Hæld sovsen over harerne og lad dem steg videre ved 175 grader i 35 min**