



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 1 t. 15 min.

Ingredienser

Glaseret hamburgerryg

1 kg hamburgerryg

1 liter vand

1 pilsnerøl (33 cl)

1 laurbærblad

2 hele nelliker

2 sorte peberkorn

1 spsk. dijonsennep

2 spsk. brun farin

3 spsk. knuste cornflakes

Dampet grønt

4 porrer i skrå skiver (ca. 300 g)

4 gulerødder i stave (ca. 300 g)

Beskrivelse

Læg kødet i en gryde med vand og øl. Bring det i kog og fjern skummet fra overfladen. Tilsæt derefter laurbærblad, nelliker og peberkorn. Kog hamburgerryggen ved svag varme og under låg i ca. 45 min. Det bedste er at bruge et stegetermometer. Kødet skal være 60 grader i midten.

Tag hamburgerryggen op af gryden og fjern det eventuelle net. Smid ikke kogevandet væk. Det skal bruges til grøntsagerne. Rør sennep og farin godt sammen, smør det på kødet og drys de knuste cornflakes over. Glaser hamburgerryggen midt i ovnen ved 250 grader i ca. 15 minutter eller indtil overfladen er gylden.

Imens hamburgerryggen er i ovnen bringes kogevandet atter i kog. Tilsæt grøntsagerne og kog dem ved jævn varme og uden låg i ca. 7 min.

Skær hamburgerryggen i tynde skiver og server dem med grøntsagerne, en mælkesauce og nogle kartofler.