

## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 1 t. 20 min.

Traditionel dansk

## Ingredienser

250 g hakket oksekød

250 g hakket flæsk

1/4 tsk. peber

1/2 tsk. ingefær

1/2 tsk. gul sennep

1 æg

1 spsk. revet løg

4-6 spsk. vand

3 spsk. rasp

1 pakke bacon i skiver (150 g)

ca. 2 dl bouillon

ca. 1 dl piskefløde

1-2 tsk. ribsgele eller rønnebærgele

## Beskrivelse

Bland oksekød og flæskekød og ælt det med krydderier, æg, væske og rasp. Form farsen til et aflangt brød. Læg det i et velsmurt, ildfast fad eller en lille bradepande. Læg baconskiverne tæt sammen på skrå over kødet.

Sæt fadet på en ovnrist midt i oven ved 225 grader i ca. 15 minutter. Hæld bouillon og fløde ved kødet. Dæmp varmen til 170 grader og videresteg i 40-45 minutter. Dryp af og til kødet under stegningen.

Hæld stegeskyen fra 'haren' gennem en sigte op i en kasserolle. Spæd evt. skyen op med mere bouillon og fløde. Lad skyen indkoge og smag den til med lidt gele.

Skær kødet i skiver og server med f.eks. hasselbagte kartofler eller kartoffelmos og gele samt skysovsen fra stegen.