

Forloren hare med svinemørbrad 5 prs.

500 gram hakket oksekød, 4 spsk. Rasp, salt, peber, 2 æg, 1 dl. Fløde eller mælk. Desuden 6 skiver røget bacon.

1 stk. svinemørbrad, 1½dl. Rødvin, 2 laurbærblade, 5-7 peberkorn.

Sauce: 40 gram smør, 50 gram mel, 2,5 dl. Bouillon, 2,5 dl. Fløde, salt, peber, 1 spsk. Ribsgele, 1 knivspids danablue.

Desuden 500 gram grønne ærter, salat til pynt., hasselbackkartofler af ca. 2 kg. Bagekartofler, salt, lidt paprika, 25 gram smeltet smør.

Svinemørbrad marineres i rødvin tilsat krydderier. Den aftørres og brunes i lidt smør.

Saucen laves: Smør smeltes og bages op med mel, bouillon og fløde tilsættes, saucen koges op og tilsmages.

Farsen røres sammen og en del kommes i et smurt ildfast fad, mørbraden lægges over og den dækkes med resten af farsen. Røget flæsk eller bacon skæres i splinter, som stikkes i farsen.

Haren brunes i ovn ved 190 grader i 15-20 minutter, hvorefter halvdelen af saucen kommes over.

Ovntemperaturen nedsættes til 160 grader og haren steger videre i 35-40 min.

Tages ud, dækkes med folie og holdes varm.

Hasselbackkartofler: Kartofflerne skrælles, skæres i skiver, som ikke må gå helt igennem. Sættes i smurt bradepande eller smurt ildfast fad og smøres med smeltet smør, hvorefter de krydres med salt og paprika. Steger i ovn ved ca. 200 grader i ca. 1 time.

Frosne grønne ærter varmes i lidt smør tilsat lidt salt.

Haren skæres i skiver og anrettes på et pyntet fad med hasselbackkartofler og grønne ærter. Saucen serveres a'part.

Æblekage 6 -8 prs.

2 kg. Æbler, 1 dl. Vand, 25 gram smør, vanille, sukker, kartoffelmel, 20 tvebakker, 100 gram smør, 50 gram sukker, revet chokolade, evt. gele, flødeskum af 3 dl. Piskefløde.

Æblerne skrælles og skæres i både, som dampes møre i en gryde med vand og 25 gram smør. Herefter tilsættes vanille og sukker efter smag. Rør 1-2 tsk. Kartoffelmel ud i lidt vand og kom det i, hvis æblemosen er fortynd. Æblemosen sættes til afkøling.

Tvebakkeme knuses groft. 100 gram smør smeltes på en pande og 50 gram sukker samt lidt vanille kommes i. Derefter tilsættes tvebaksråspen, som vendes ved meget svag varme til den er sprød og knasende.

10 minutter før serveringen lægges æbler og rasp lagvis i en skål med klatter af ribsgele hist og her mellem lagene. Serveres med rigeligt koldt flødeskum til og pyntet med flødeskumstoppe, lidt gele og revet chokolade.

Bagt æblekage.

½kg. Mel, 250 gram margarine, 250 gram sukker, 2 tsk. Bagepulver, 2 hele æg, 2 kg. Skrællede æbler, kanel blandet med sukker, flødeskum eller creme fraiche.

Bagepulveret blandes med melet, hvorefter margarinen smuldreres i, derefter røres æg og sukker i. Når dejen er færdig, lægges den ud på bordet og rulles ud, så den passer i omfang af en lille bradepande. Den sættes i ovnen i ca. 10 min ved 200 grader, hvorefter bradepanden tages ud, og æblerne, som er skåret i tynde både, fordeles på dejen. Der drysses med kanelsukker og kagen sættes igen i ovn i ca. 10 min ved ca. 200 grader. Den serveres med koldt flødeskum ovenpå.

Kaffe serveres til.