



Recept

Färserad Hjortbog

FÖR 6-8 PERSONER

1 1/2 kg befritt kött från hjortbog
späckskivor
2 dl buljong
2 hg fläskfärs
1 hg hjortfärs
2 dl vispgrädde
2 ägg
2 msk skorpmjöl
2 finhackade shalottenlottenlökar
20-30 förvällda rönnbär
finhackade örtekryddor, t ex; persilja och basilika
salt & peppar

SÅS:

1 dl vispgrädde
1 msk mjöl
eventuellt messmör

TILLAGNING:

1. Blanda samman fläskfärs, hjortfärs, vispgrädde, ägg, skorpmjöl, shalottenlökar, rönnbär, örtekryddor, salt och peppar.
2. Befria det urbenade hjortbogsköttet från hinnor och senor.
3. Lägg ut späckskivor på en skärbräda och lägg den urbenade bogen ovanpå. Platta ut köttet ordentligt, salta och peppra.
4. Täck köttet med färsen och rulla ihop så att späcket kommer ytterst.
5. Bind om med bomullsgarn. Täck även sidorna med späck och bind om så färsen inte kryper ut.
6. Bryn rullen och lägg över den i en stekgryta. Slå på 2 dl buljong. Så här får köttet bräsa i 150 grader i ugn med locket på, eller ovanpå spisen, i ungenfär en timme. Prova med en sticka om den är färdig.
7. Gör en sås av skyn och 1 dl vispgrädde. Visp i 1 msk mjöl som rörts ut i lite vatten och låt såsen koka några minuter. Smaka gärna av med lite messmör.

SERVERINGS TIPS:

Servera med kokt potatis och någon grönsak. Rosenkål är gott till, likaså gröna bönor.