

FAKE BUNNY-BURGER

Fake Bunny-burget er alt det, vi elsker ved forloren hare – serveret som en burger. Kombinationen af det saftige, syrlige, søde og sprøde fungerer så godt. Og så prikken over i'et, den lækre brune sauce, der binder det hele sammen.

Forloren hare-bøffer

200 g hakket kalv og flæsk
50 g bacon, i tern
½ pisket æg
4 spsk rasp
1 lille løg, revet
salt
lidt stødt allehånde
eventuelt stødt enebær
eventuelt stødt muskat
½ dl fløde
mere rasp til paneringen

Brun sauce

½-1 spsk smør (alt efter hvor meget fedtstof der er tilbage på panden)
2 spsk mel
5 dl fond (gerne høns- eller kalvefond)
1 dl fløde
salt og peber
lidt æbleeddike
sennep
ribsgele
eventuelt kulør



2 burgerboller, se opskrift på side 163
syltede agurker
ribsgele
franske kartofler (chips)

Forloren hare-bøfferne

Kom kød, bacon, æg, rasp, revet løg og krydderier i en skål, og rør farsen godt igennem. Tilsæt fløden, hvis farsen er for fast. Lad den trække lidt, og form den så til 2 burgerbøffer. Vend dem i masser af rasp, og steg dem på panden i godt med smør cirka 5 minutter på hver side. Tag dem af panden, og lad dem hvile, mens du laver sauce i panden. Du må endelig ikke tørre panden, da du netop skal bruge det smagfulde stegfedt til sauce.

Brun sauce

Smelt smørret i panden, rør melet i, og lad det brune lidt. Kom fonden i lidt ad gangen, og rør eller pisk godt. Tilsæt fløden, og kog det langsomt igennem nogle minutter. Smag til med salt, peber, eddike, sennep og eventuelt ribsgele. Kog ind til en god, men ikke alt for tyk konsistens. Tilsæt eventuelt nogle dråber kulør, hvis sauce skal være lidt mørkere.

Halver bollerne, og steg dem på skæreflader.

Saml burgeren således

Læg 1 forloren hare-bøf på underbollen, top med syltede agurker, ribsgele, franske kartofler, og luk med overbollen. Overhæld burgeren med brun sauce. Her skal der ikke spares ...

