

HOVEDRET

Hamburgerryg i fad.

Ingredienser:

- 8 skv. *Hamburgerryg (i 10/20 mm. skiver)*
- 2 stk. *Løg*
- 1 stk. *Porre*
- 250 gr. *Gulerødder*
- ½ stk. *Rød peber*
- 250 gr. *Champignon*
- 3 spsk. *Sød chilisaUCE*
- ½ ltr. *Piskefløde*
- 1 kg. *Kartofler*

Fremgangsmåde: Rens champignoner, skær stokken af og hovedet i stykker på størrelse med en tommelfingernegl. Pil løgene, halver dem og skær dem i skiver. Rens porren og skær den i skiver på 1 – 2 cm., rens gulerødderne, tag et par stykker fra og skær i 1 sm. skiver. Tag en lille gryde, kom porre- og de små gulerodsstykker i hæld vand på, så de lige er dækket og kog dem i 10 min. skræl kartofler, skær dem måske i mindre stykker, skær gulerødder i passende stykker, kom begge dele i en gryde, kom vand og en sjat salt ved og kog til kartoflerne er møre.

Læg kødkiverne på bordet, krydr dem på begge sider med peber, kom et par spsk. olie på en pande, varm den godt op og giv kødet et min. (max.) på hver side. Læg kødet i et stort ildfast fad. Steg champignon, så de får lidt farve, læg dem til side og giv løgene en tur, så de lige begynder at tage farve, læg dem sammen med champignoner. Pebereren renses for kerner og særes i tern på 5 – 10 mm., vendes på panden i et minut og lægges sammen med løg/champignon.

Hæld porre/gulerodsstykker i et dørslag, vandet de er kogt i bruges som bouillon til saucen. Tag en ca. 3 ltr. gryde, smelt 50-75 gr. margarine i den, pisk 2 spsk. mel i den smeltede margarine, spæd op med bouillon og fløde, kom chilisaucen i, kog op og smag på det, kom kulør i for et syns skyld, måske der skal lidt mere krydderi i, kom så løg, champignon, peber, porre/gulerodsstykker i. lad det simre et kvarter, og hæld så det hele over kødet. Kan det ikke være i fadet, så lad det stå i gryden og fyld det i til »2. omgang«. Fadet sættes i ovnen ved 175° i 45 min.