

# Haresteg med syltede æbler og agurker

## Ingredienser

1 hare  
200 g røget spæk eller bacon  
2½ dl vildtbouillon  
75 g smør  
75 g hvedemel  
5 dl sødmælk  
2 skrællede halve æbler  
1 agurk i tynde skiver  
4 dl sukker  
1½ dl eddike  
Ribsgelé  
Evt. piskefløde

## Fremgangsmåde

Den omhyggeligt istandgjorte hare ombindes med spækskiverne. Lægges i en smurt bradepande. Brunnes ved 225°C alm ovn i ca. 20 minutter.

Når haren er fint brunet, hældes den kogende bouillon ved, ovnen skrues ned til 175°C alm ovn, og haren steger ca. ½ time, hvor den af og til dryppes.

Imens tilberedes en tyk jævning. Smørret smeltes, afbages med melet og spædes mælken, der skal være kogende. Små koger i 8-10 minutter, krydres med salt samt et let drys hvid peber og tilsættes så 2 spsk. ribsgelé.

Haren tages ud af ovnen, og jævningen hældes over, hvorefter den steger videre i endnu ½ times tid.

Nu skal skyen sies fra, direkte i saucegryden. Fortyndes eventuelt med mere bouillon, mens der røres livligt i gryden. Smages slutteligt til.

Kog 2½ dl sukker og 2½ dl vand op i en gryde, tilsæt de skrællede halve æbler og kog videre ved svag varme til æblerne er møre. Tages af og afkøles inden servering.

Kog 1½ dl sukker og 1½ dl eddike op i en gryde, tilsæt lidt salt, peberkorn eller hvad du ønsker. Den kogende lage hældes over agurkerne, som dernæst får lov til at køle af inden servering.

Server haren med de syltede æbler og agurker, og gerne med kogte kartofler.

