

Hakkebøffer med Brun Sovs og Bløde Stegte Løg



Antal

Ca. 5 portioner

Ingredienser

Bøfferne

1 kg hakket oksefars

1 spsk. salt

1 tsk. knust peber

1 tsk. paprika (Purister kan undvære det.)

Stegte løg

1/2 kg løg

Sovsen

1/2 liter bouillon / fond (jo, du kan godt snyde og bruge tern). Men brug to til en halv liter vand. Ikke én som der står på pakken.)

1 dl fløde (kan undværes)

3 spsk. mel

Salt

Peber

Sovsekulør

Kartofler

1 - 1 1/2 kg kartofler

Fremgangsmåde

Kartoflerne

Skræl kartoflerne og kom dem i en gryde. Dæk dem helt med vand. Kun lige. De koger ikke bedre af for meget vand, og de tager længere tid om at komme i kog.

Når de koger så lad dem koge i 20 minutter, indtil en urtekniv eller gaffel synker ned uden for meget modstand. Tænk på hvordan kogte kartofler plejer at føles når du skærer i dem ved bordet. Sådan skal de føles.

Sovsen - del 1

Bland melet i boullonen i en lille gryde, (eller melet i vandet og terningen) og bring det i kog. Rør lidt rundt en gang imellem så det ikke klumper. Det kan du sagtens nå imens du steger bøfferne. Lad dem småsimre imens du steger bøfferne. Bliver det for tykt så kom bare mere vand i.

Jeg gør det på den måde fordi meljævnet sovs der ikke har kogt længe nok smager af tapetklister. Den skal koge ret længe, så hvis du venter til bøfferne er steg med at jævne det i panden, så får du enten kolde bøffer med god sovs, eller tapetklister til varme bøffer. Hvis sovsen står og forkoger samtidig med at du steger bøfferne, så undgår du det.

Men du skal ikke lade dig snyde af det. Den blanding du har i gryden smager forfærdeligt. Prøv bare at smage. Den kommer først til at smage godt når vi hælder den over på stegeskyen i panden.

Bøfferne - formning

Bland hurtigt men forsigtigt krydderierne i farsen.

Form bøfferne med hænderne. Jeg foretrækker at de vejer ca. 150 gram hver. Det svarer med mine hænder til en klump fars jeg lige kan have i min hænder, som når man laver en snebold. Vejer de over 200 gram er de svære at stege færdige uden at brænde dem på.

Er du i tvivl kan du bare bruge en vægt til den første. Pres dem mellem hænderne til en kugle, så de hænger godt sammen. Igen ligesom at forme snebolde.

Du kan godt hakke dem flade og runde med en kniv, og det er da også det pæneste, men selv presser jeg dem bare flade med hånden, så presser jeg de ujævne kanter ind, presser flad igen osv. Indtil de er pæne, runde og lige tykke. Det er vigtigere at de er lige tykke end at de er lige brede. Det er det der bestemmer hvor længe de tager om at stege.

Men undgå at ælte for meget rundt med dem. Så får du igen problemet med at de buler ud og bliver kompakte.

De stegte løg

Skræl løgene og skær dem i over på midten.

Skær dem i halve ringe.

Hæld godt med olie og smør på den varme pande til at stege i.

Kom løgene på og steg indtil de er bløde og gyldne.

Stil dem til side.

Bøfferne - stegning

Steg dem i lige dele olie og smør, det giver det bedste resultat. Hele bunden af panden skal være dækket.

Steg dem ved relativt kraftig varme.

Koger de i den væske der løber ud af dem, så er panden for kold.

Brænder de på før de er færdige indvendigt, så er den for varm.

De skal være gyldenbrune og faste at presse på. Så er de færdige.

Sovsen - del 2

Når bøfferne er stegt færdige så er der fedt og "brun og sort krymmel" tilbage i panden. Fedtet skal du ikke bruge til noget, så bare hæld så meget af det ud som du kan uden at resten følger med.

"Krymlen" er det vi skal bruge. Karamelliserede rester af kødet. Hæld sovsen fra gryden over i panden. *Lad evt. panden køle en smule af inden.* Ellers kan det godt være voldsomt. Der kan komme rigtig meget damp.

Rør rund, og kog krymlen så meget ud som muligt.

Hvis sovsen bliver for tyk under kogningen (det gør den næsten altid) så bare kom mere vand i.

Du kan evt. si sovsen igennem en sigte hvis der er klumper eller for meget "restkrymmel".

Servering

Afhængigt af hvordan du foretrækker dine bøffer kan du enten servere det hele som det er nu, eller du kan lægge bøfferne op i sovsen, og lade dem koge med lidt. Det giver en meget bedre sovs, men til gengæld lidt dårligere bøffer. jeg plejer at satse på sovsen :-s

Kom lidt bløde løg på hver bøf og server.