

DYRERYG

Ca. 8 portioner

3 kg dyreryg
100-150 g fersk spæk
salt, peber
ca. 100 g smør/margarine

Sovs:

40 g smør/margarine
4spsk mel
½ l mælk
salt, kulør
ca. 1 dl fløde el. crème
fraîche
ribsgele

Ryggen aftørres godt, og alle hinder fjernes. Kødet gnides med salt og peber og belægges med tynde spækskiver og små smør- eller margarineklatter. Det lægges på risten i bradepanden og stilles i varm ovn ved 250°, til det er brunet, ca 15 minutter.

Af fedtstof, mel og mælk laves en afbagt eller jævnet sovs, der tilsættes salt, kulør og en anelse sukker. Når sovsen har kogt godt igennem, hældes den over ryggen, der steger videre ved ca 160° i endnu ca 1½ time, til den er mør.

Sovsen hældes i en gryde og koges op med fløde, til konsistensen er passende, den skal være ret jævn. Smag sovsen til med ribsgele og blank den af med en lille klat smør til sidst.

Ved anretningen skæres fileten fri af rygbenet, skæres i tynde skiver og lægges samlet tilbage på benet. Ryggen serveres hel, garneret med brunede kartofler og halve kogte æbler med gelé. Waldorfsalat passer godt til vildt.

I stedet for at servere dyreryggen med brunede kartofler, kan man anrette den med franske kartofler og æblemos, smagt til med revet peberod.