

# H A R E M E D T R A N E B Æ R S A U C E

## Hare med tranebærsauce:

4 Personer  
ca. 800 g hare  
15 g margarine  
1 tsk. salt  
peber  
1 hakket skalotteløg  
3½ dl. kalvebouillon  
100 g tranebær  
150 ml creme fraiche 18%  
1½ tsk majstivelse  
1 spsk cognac  
1-1½ spsk. ribsgele  
½ tsk. salt  
peber

### Tilbehør:

1 kg. kogte kartofler  
300 g. haricot vers  
1 dl. hakket persille  
4 skiver brød

Haren brunes i en gryde. Saltes, pebres og tages op. Løget svitses i gryden.

Bouillon, tranebær og hare kommer i gryden. Koges under låg ca. 1 time.

Haren tages op og pakkes i alufolie. Cognac og creme fraiche røres sammen med majsstivelse og kommer i saucen. Saucen koges nogle minutter og smages til med salt, gele og peber. Kødet skæres fra benene og lægges tilbage i saucen.