



Mor's Mørbradgryde



Antal personer: 4
2 stk. Svinemørbrad
1 stort løg
2 pk bacon i tern
1 bk. Champignon
1 pk. Cocktailpølser
1 ds. tomat koncentrat
2 stk. oksekøds bouillonterninger
1/2 frisk chili (kan undlades)
600 ml. vand
1/2 Piskefløde)
Paprika, salt & Peber
Mel
Smør til stegning

Fremgangsmåde:

1. Afpuds mørbraden og skær dem i 1 cm tykke skiver. Vend mørbrad i mel og steg 1-2 min. i smør med salt, peber og paprika. Tag dem op ad gryden.
2. Svits bacon i samme gryde med lidt ekstra smør og tilsæt løg (og chili) efter et par minutter.
3. Når løgene er glasklare tilsæt champignon som er rensset/skyllet og skåret i kvarte.
4. Tilsæt 2-3 spsk. paprika og tilsæt vand, bouillonterninger og tomatpuré.
5. Læg mørbradbøfferne tilbage i gryden, tilsæt fløde og smag til med salt og peber. Lad det stå og småsimre på lavt blus i ca. 30 - 45 min.
6. Tilsæt cocktail pølser lige inden serveringen, de skal have 10 min. ved **svag** varme ellers sprænger de.

Tilbehør: Løse Ris eller kartoffelmos

Tips: Kan laves dagen før. Kan frys

