

Mørbradgryde

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- En svinemørbrad (min vejede 500 g)
- 1 spsk. salt og lidt peber
- 1 stor spsk. (med top) paprika
- 3 spsk. olie til stegning
- 80 g. parmaskinke eller bacon
- 150 g wienerpølser
- 1 løg
- 1 peberfrugt
- 2 gulerødder
- 1 lille bakke champignon (150 g)
- 1 dåse hakket tomat
- 1 stor spsk tomatpuré
- 1/2 liter fløde

Toppings og tilbehør

- ris som tilbehør
- cherrytomater til servering
- frisk timian til toppen

Sådan gør du

1. Kog risene efter anvisning, hvis du vælger grove ris skal de have omkring 30 minutters tid. Hvis du vælger hvide, skal de ikke sættes over endnu
2. Fjern det værste fedt fra din mørbrad og skær den i skiver af 1-1,5 cm tykkelse
3. Rist først bacon eller parmaskinke sprødt og læg det til side. Hvis nødvendigt, kom mere olie på panden
4. Svits kødet af til det er brunet og drys det med noget af salt, peber og paprikaen. Gem lidt af krydderierne til saucen også. Tag også kødet op og læg til side
5. Hak løg, peberfrugt, gulerødder og champignon og rist det af på panden, måske i lidt mere olie – til det er blødt og mørt.
6. Skær pølserne i mindre stykker og kom dem ned til grøntsagerne
7. Kom også kødet tilbage til grøntsagerne og hæld tomatpuré, hakket tomat og fløde ved. Vend godt rundt og smag til salt og peber.

8. Lad det simre i et kvarters tid og server med ris, friske tomater og en kvist frisk timian. Samt den sprøde bacon eller parmaskinke