

Mørbrad med kartoffelbund

Mandag 29. Januar 2018

Ingredienser

1200 gr. Melede kartofler
2 dl vand
4 spsk hakket timian
1½ tsk groft salt
1½ -2 afpudset svinemørbrad i 2 cm skiver
4 tsk. Salt
Lidt peber
7 porrer i tynde ringe (ca. 750 g)
3 zittauerløg i tynde både
3 røde peberfrugter i lange strimler
1½ rød chilipeber i tynde ringe (ca. 3 spsk)
2 tsk groft salt
7½ dl. madlavningsfløde

Pynt

Finthakkede porreblade

Fremgangsmåde.

Skræl og fordel kartoflerne i et ovnfast fad.

Hæld vand ved og drys med timian og salt. Bag kartoflerne midt i ovnen i ca. 45 min.

Mørbrad

Lad smørret blive gyldent i en sauterpande og brun mørbradbøfferne ca. 1 min. på hver side. Tag bøfferne op og drys med salt og peber.

Steg porrer, løg og peberfrugter i smørret ved kraftig varme i ca. 5 min. Vend chilipeber og salt i. Fordel først mørbradbøffer med sky og derefter porreblanding på de bagte kartoffelskiver. Hæld madlavningsfløden over og bag retten færdig i ca. 15 min. ved 250°. Lad mørbradfadet hvile ca. 5 min. (uden det er dækket) og server.

Bagetid

Ca. 45 min. ved 200 grader. Derefter ca. 15 min. ved indstilling 250° -