

Mørbradgryde med champignoner og pølser

Mandag 21.oktober 2024

Ingredienser

250 gram champignoner skåret i kvarte eller skiver

1 spsk. smør eller olivenolie

200 gram bacon skåret i tern

6-700 gram svinemørbrad (afpudset) og skåret i mundrette stykker

200 gram cocktailpølser af god kvalitet

2 stk. løg
fintsnittede (Bananskalotteløg eller alm gule løg)

2-3 fed hvidløg – skåret i tynde skiver

2 store spsk. tomatpure

2-3 tsk. mild paprika

Lidt salt og friskkværnet peber

4-5 dl Fløde (Alternativt: Madlavningsfløde)

Lidt frisk persille – fintsnittet (til drys)

Stegte kartofler

små faste kartofler, rengjorte og skåret i halve eller kvarte

Lidt olivenolie

Lidt salt og peber

Fremgangsmåden

Læg de rengjorte og halverede kartofler ned i en bradepande beklædt med bagepapir. Vend dem i lidt olivenolie og giv dem et drys flagesalt. Steges v. 200 grader til de er gyldne og møre. det er vigtigt, at kartoflerne skæres i små stykker, så de får fin stegeskorpe og når at blive færdige på ca. 30-40 minutter.

I en pande med høje kanter eller stegegryde steges først champignonerne til de har fået en flot gylden farve. Læg dem over på en tallerken.

I samme pande ristes nu bacon godt af, hvorefter svinemørbrad lægges ved og alt steges gyldent nogle minutter.

Herefter tilføjes de fintsnittede løg og hvidløg, der steges med til løgene bliver klare. Herefter tilføjes tomatpure og paprika, der lige får lov at stege med et par minutter

Tilføj herefter fløde.

Lad det hele koge godt igennem indtil saucen begynder at tykne en smule.

Smag til med salt og peber og evt. lidt ekstra krydderi, hvis der er behov for det.

Læg cocktailpølserne ned i saucen og lad dem varme godt igennem