

Madsens Gryde m/ Svinemørbrad

Ingredienser;

Mørbradbøffer af svinemørbrad
Bacontern
Hakket løg
Champignon - rensset og skåret i kvarte
Cocktailpølser
1 ds hakkede tomater
Piskefløde eller creme fine
Paprika
Mel
Bouillon
Salt & peber

Sådan gør du;

Bacontern sautes - uden at brune, men nok til at fedtet er stegt af.

De hakkede løg tilsættes, og det sautes under let varme.

Paprika og en god spiseskefuld mel tilsættes, og det sautes sammen.

Ca. ½ Ltr. Vand og en god bouillon tilsættes - koges sammen

En dåse hakkede tomater tilsættes sammen med fløden/creme finen.

Retten koger nu under svag varme, til saucen har en passende konsistens.

Imens steges bøfferne på en pande i lidt olie; Husk at krydre dem med peber & salt.

Efter bøfferne er stegte, tages de af panden.

Herefter steges cocktailpølserne let på panden.

Til sidst steges champignonerne let gyldne uden at brune.

Champignon, pølser og bøffer tilsættes saucen, som herefter snurrer sagte under let varme.

Retten eftersmages nu med salt, peber og lidt mere bouillon, hvis der mangler fylde.

Hvis retten ikke er stærk nok, lidt mere paprika.

Kartoffelmos eller løse ris egner sig fortræffeligt til denne ret.

VELBEKOMME!!

