

# Mørbradgryde



## Ingredienser

- 1 Svinemørbrad
- 1 pk Cocktailpølser
- 1 Rød grofthakket peberfrugt
- 1 Hakket løg
- 0,5 kg Champignon delt i 4
- 0,5 ds Hakkede tomater
- 1 fed Knust hvidløg
- 1 spsk Paprika
- 1 Bouillonterning (høns)
- 2 dl Fløde

## Sådan gør du

1. Mørbraden afpudses og skæres i store tern
2. Bacon steges i en stor gryde og tages op af gryden
3. Herefter brunes champignon i gryden og tages op igen
4. Løg og peberfrugt steges i lidt fedtstof i en gryden, tages op
5. Mørbraden brunes herefter sammen med paprika i gryden
6. Når kødet er brunet godt lægges løg, peberfrugt, bacon og champignon tilbage i gryden igen og blandes godt sammen med hvidløget
7. Tilsæt hakkede tomater samt vand så det lige dækker retten. Lad retten simre i 45 min
8. Efter 25 min tilsættes pølserne i gryden
9. Når retten er færdig øges varmen igen. Tilsæt fløde og bouillonterning, rør godt
10. Smag til med salt og peber
11. Jævn evt. med maizena

## Noter:

Ris og mos er velegnet som tilbehør

**Husk!**  
**Salt og peber**