



Klassisk mørbradgryde med ris, bacon og cocktailpølser

Ingredienser

- 200 gram bacon i tern
- 1 svinemørbrad skåret i grove stykker
- 1-2 spiseskefulde hvedemel
- 250 gram champignon i skiver
- 1 stort løg hakkes groft
- 3 teskefulde paprika
- 4 deciliter piskefløde
- 1 dåse hakkede tomater
- 2 spiseskefulde tomatpasta
- 2 spiseskefulde engelsk sauce
- salt og friskkværnet peber
- 1 potte persille
- 3 pølser skåret i mindre stykker

Sådan gør du

1. Kom bacontern i en kold stegegryde, og varm op ved en jævn varme. Steg bacon sprødt og læg til side.
2. Svinemørbrad soigneret for sølvsene og fedt, og skæres grove tern. Kom hvedemel i en tallerken og vend kødet i det.
3. Ved en god varme brunes mørbradskiverne nu i lidt olie og smør, og gør det gerne ad to omgange, så kødet til din mørbradgryde får en god stegeskorpe. Lægges til side.
4. Champignon børstes rene for jord, roden skæres fra og champignonerne skæres derefter i tynde skiver. Sauteres grundigt i gryden.
5. Tilsæt så løg og lad det sautere et lille minuts tid, hvorefter paprika kommer ved sammen med fløde. Lad det koge hurtigt op.
6. Derefter tilsættes hakkede tomater, tomatpasta og engelsk sauce sammen med stegt bacon og mørbradstykkerne.
7. Lad mørbradgryden simre i cirka 20 minutter under låg. [Klik her for at tænde minutur med korrekt tid](#) ↗.
8. Imens koges risene, og jeg foretrækker basmatiris til min mørbradgryde med ris, men du bruger jo bare de ris du synes.
9. Smag mørbradgryden til med salt og friskkværnet peber, og der kan også tilsættes mere paprika. Er sovsen for tyk, kan du komme lidt mere vand i.
10. Lige inden servering vendes pølser i sammen med finthakket persille i, og pølserne varmes igennem i et par minutter.