Dansk mørbradgryde med svinefilet, bacon og pølsebiter



Ingredienser

Mørbradgryde:
♥ 2 svin indrefilet (se tips)
♥ 3 ss hvetemel
♥ 4 ss paprikapulver
♥ 3 ss smør
♥ 2 løk
♥ 125 g bacon
♥ 200 g sjampinjong (kan sløyfes)
♥ 250 g wienerpølser
♥ 180 g tomatpuré
♥ 1 chef du fond, kjøtt (se tips)
♥ 4 dl kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Hjemmelaget potetmos:
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Servering:
♥ litt kruspersille

Fremgangsmåte

Mørbradgryde:
Skjær svinefiletene i store terninger (rens bort eventuelle sener og unødig fett). Ha

mel og 2 ss paprikapulver på en tallerken. Bland dette sammen og vend så kjøttbitene i dette slik at de blir godt dekket på alle sider. Smelt 2 ss smør i en gryte (jeg bruker her en buffetgryte som er en panne med høye kanter). Stek kjøttbitene i smøret. Ta kjøttbitene deretter ut av pannen og sett til side.

Smelt 1 ss smør i pannen og tilsett hakket løk og bacon som er kuttet i små biter. Stek dette på middels varme. Skjær hver sjampinjong i fire og ha i pannen. La soppen steke sammen med løk og bacon.

Ha deretter kjøttbitene tilbake i gryten. Skjær wienerpølser i mindre biter og ha i gryten. Tilsett tomatpuré, kjøttfond og 2 ss paprikapulver. Hell i kremfløten.

Bland sammen og la gryten småputre under lokk på middels varme i ca. 20 minutter. Rør forsiktig i gryten av og til. Tilsett eventuelt litt vann dersom du synes at gryten er for tykk (jeg pleier å tilsette ca. 1 dl).

Hjemmelaget potetmos:
Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt (ikke ha salt i vannet).

Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet. Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Mos først inn smøret. Bland så inn melken. Smak til potetmosen med salt.

Servering:
Server gryteretten varm sammen med hjemmelaget potetmos. Dryss gjerne litt persille over både gryteretten og potetmosen.

Tips

♥ Jeg bruker her 2 hele indrefilet av svin. Det varierer litt hvor store de er, men det er ikke så nøye.

♥ Jeg bruker her 1 chef du fond, kjøtt, som er på 28 gram. Du kan i stedet bruke 2 ss flytende kjøttfond eller 1 terning kjøttbuljong.

♥ Bruk søt og mild paprikapulver.

♥ Hvis du er glad i gryter med paprika, burde du også sjekke ut **Gulasj – som gryterett** og **Kylling med bretagnesaus**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-morbradgryde-med-svinefilet-bacon-og-polsebiter