



## 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>