

# Enebærgryde



4 personer

1 kg skært svinekød i tynde strimler

50 g smør

6 knuste enebær

½ ts tørret rosmarin

¼ l piskefløde

2 dl creme fraiche 38%

groft salt, peber, kulør og evt. jævning

Brun kødet i en gryde i 2 portioner.

Læg alt kødet tilbage i gryden.

Tilsæt enebær og rosmarin.

Tilsæt fløde, creme fraiche, salt og peber og lad retten småsnurre under låg ca 60 min. Smag til, tilsæt kulør og evt. jævning.

**Tilbehør: bagt kartoffelmos, kogte kartofler, pommes frites**

**Drikkevarer:**