

FARSERET MØRBRAD



4 personer

2 svinemørbrader

salt, peber

250 g hakket kalv/flæsk

1 revet løg

1 bdt. hakket persille (gem stilkene)

lidt timian

1 spsk. rasp

2-3 spsk. 38% cremefraiche

2-3 enebær

2 spsk. smør

5-6 dl lys bouillon

1½ dl fløde

sovsejævnner, kulør

Rens mørbraden, skær dem op og bank dem ud til store plader der drysses med salt og peber.

Rør en fast fars af hakket kød, løg, persille, timian, rasp, cremefraiche, enebær, salt og peber.

Lad farsen hvile i køleskabet 15 min og fordel den derefter på kødstykkerne, rul sammen til roulader og bind med bomuldssnor.

Steg kødet på alle sider i smør i en stegegryde og spæd med bouillon.

Læg en visk af persillestilke i gryden og lad det småstege under låg 20 min.

Tag kødet op og hold det varmt.

Kasser persillevisken og tilsæt fløde.

Jævn sovsen og smag til med salt og peber.

Tilbehør: Grovfritter