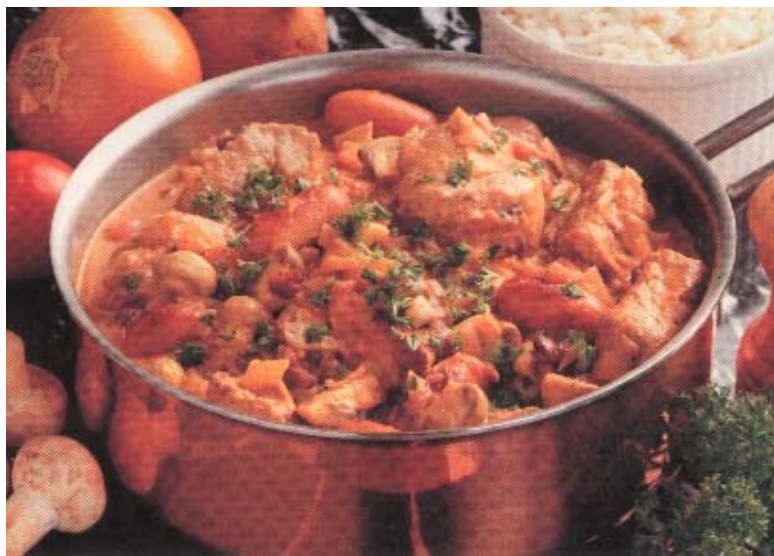


# Mørbradgryde



5-6 personer

2 svinemørbrader (800 g)

2 hakkede løg

5 tomater, skoldede, flåede og i kvarte

1½ dl bouillon

1 spsk. tomatkoncentrat

½ tsk. mild paprika

60 g smør

100 g bacon i tern

12-14 cocktailpølser

250 g champignon i store stykker

2 dl fløde

Puds mørbraderne og skær dem i 3-4 cm bøffer. Varm 50 g smør i en stegegryde og brun mørbradbøfferne på alle sider. Tag dem op og svits løgene. Læg bøfferne tilbage og drys med salt, peber og paprika. Tilsæt tomater, koncentrat og bouillon og lad retten snurre 15 min.

Rist baconen på en tør pande, tilsæt pølserne og lad dem stege lidt med. Tag bacon og pølser af panden. Smelt resten af smørret og rist champignonerne. Kom bacon, pølser, svampe og fløde i gryden og lad det koge med et par minutter. Smag til med salt og peber. Drys evt. med persille.

**Tilbehør: Kartoffelmos, ris**