



Ingredienser

6. personer

2 afpudsede svinemørbrad á ca. 400 g
8-10 svesker uden sten
1 syrligt æble
25 g smør eller margarine
1½ dl fløde 9%
saucejævner
evt. kulør
kødsnor

Tilbehør

2 kg aspargeskartofler
400 gr bønner
æble - eller rønnebærgelé

FORLOREN AND

Fremgangsmåde

1. Fjern sølvsenen på mørbradene, hvis den ikke er fjernet.
2. Skær hver mørbrad godt halvt igennem på langs, læg en plastpose over og bank dem let flade med en kødhammer.
3. Dup kødet tørt med køkkenrulle.
4. Krydr med salt og peber.
5. Skræl æblet og skær det i tern.
6. Fordel æbler og svesker på den ene mørbrad og læg den anden mørbrad over.
7. Snør mørbradene sammen med kødsnor.
8. Lad smørret blive gyldent i en stegegyrde eller sauteerpande ved god varme. Brun kødet på alle sider. Tilsæt 1 dl vand og fløden og lad kødet koge under låg ved svag varme i 30-35 minutter.
9. Vend "anden" efter den halve kogetid. Tag kødet op, når det er mørt og hold det varmt under stanniol.
10. Skær kødet i ca. 2 cm tykke skiver ved servering. Jævn skyen med saucejævner. Kog den igennem og smag til med salt og peber.

Server med kartofler og bønner. æble - eller rønnebærgelé



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.



Rudolf eller **Julefabel**
er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk