



Hovedret

Sort gryde

Ingredienser:

Antal personer: 4

ca. 700 g.	oksekød
1 pk.	bacon
500 g.	champignoner (så små som muligt)
2 stk.	porrer
2 spsk.	mel
1 ds.	flåede/hakkede tomater
½ ltr.	fløde 38%
1 tsk.	malet kaffe
2	løg
1	grøn peber
2 fed	hvidløg
4	lauerbærblade
1 tsk.	paprika
2 tsk.	groft salt
4 cl.	snaps
<u>100 g.</u>	<u>smør/rapsole (halv af hver)</u>
750 g.	kartofler
50 g.	margarine
1 dl.	sødmælk

Fremgangsmåde:

Skær kødet i mundrette stykker, skær bacon skiverne i 6-8 stykker. Rens grønsagerne, skær porrer i ringe champignoner i halve/kvarte, peberen i skiver og derefter i mindre stykker, (kerner og stok fjernes). Løg hakkes groft, hvidløg knuses eller hakkes fint. Hold de forskellige ting adskilt.

Kom olie/smør i en stegegryde, når det er bruset af, brunes kød og bacon, evt. af flere gange (må ikke koge), drys melet over. Tag kød og bacon op med en hulske, brun herefter champignon i ca. 3 min. herefter porrer og løg (sammen med champignon) ca. 3 min. Kom herefter resten af ingredienserne og kød i gryden og lad det simre under låg i ca. 1 time, rør af og til. Bliver retten for tyk fortyndes med kartoffelvand.

Smag gryderetten til med salt og peber.

Kartoffelmos: Kartoflerne skrælles og skæres i mindre stykker, koges til de er møre (uden salt). Vandet hældes fra (gem lidt af vandet).

Margarinen tilsættes de kogte kartofler og begge dele røres sammen til mos med en elpisker. Mælken bringes i kog og piskes i lidt ad gangen, til mosen har en passende konsistens. Der kan evt. spædes med lidt af det gemte kartoffelvand, smages til med salt