



## Hovedret

### Mørbrad i rødvinssauce

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

2 stk.	svinemørbrad
1 pk.	bacon
500 gr.	champignoner
1.	bouillon terning
2½ dl.	piskefløde (gem 4 spsk. til klejnerne)
1 tsk.	groft salt
1 dl.	rødvin
2 fed.	hvidløg (presset)
2½ dl.	vand
½ tsk.	peber
50 gr.	margarine/rapsole til stegning
½ tsk.	basilikum
12- 1400 g.	kartofler

#### Fremgangsmåde:

Del baconskiverne i ca. 6 stk. Steg dem på en tør pande til de tager lidt farve (men ikke sort). Tag dem af panden med en hulske, så fedtet bliver tilbage.

Rens og del champignonerne. Steg dem i baconfedtet + evt. en skvat olie, drys en lille tsk. groft salt i olien, inden du hælder champignon på. Når væden er fordampet og champignonerne begynder at tage farve tilsættes peber eller hvidløgspeber (en lille tsk.). De færdigstegte champ. gemmes i en skål.

Mørbradene befries for sener og brunes hele på panden på alle sider i margarine/olie, færdigsteges i ca. 15 min. (afhængig af størrelse), drysses med salt og peber. Tages af panden og holdes varme under staniol. Opløs terningen i vandet og kog panden af med det.

Kom afkoget i en gryde og tilsæt rødvin, hvidløg, basilikum og fløde og lad det koge et par minutter, smag til med salt og juster tykkelsen med maizena (1 eller 2 tsk.).

Skær mørbrad i skrå skiver ca. 25 mm. tykke, anret dem i et ildfast fad i hver side. Læg baconstykker og champignoner i midten og hæld sovsen over. Sæt retten i ovnen ved 175 gr. i 10-15 min.

Kartoflerne skrælles og skæres i passende stykker. Koges til de er møre (husk at tilsætte salt).