



HOVEDRET

Jysk Wienergryde m. bagt kartoffelmos.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 500 gr. Oksekød
- 4-6 stk. Wienerpølser
- 2 stk. Løg
- 2 stk. Porrer
- 4 stk. Gulerødder store
- 1 stk. Rød peber
- 1 ds. Tomatkoncentrat
- 1 stk. Persillerod el. pastinak
- ½ ltr. Grønsagsjuice
- 250 gr. Champignon
- 1-2 fed. Hvidløg
- 1 tsk.. Paprika
- ½ ltr. Piskefløde

Kartoffelmos:

- Ca. 0,8 kg. Kartoffler
- 3 stk. Æggeblommer (fra desserten)
- 1 tsk. Muskatnød
- 100 gr. Smør
- 2 dl. Mælk

Fremgangsmåde: Skær kødet i terninger el. strimler. Bland 1 spsk. mel med salt og peber, kom mel og kød i en plastpose og ryst det godt sammen. Kom lidt fedtstof på en pande og brun kødstykkerne. Gem kødet til senere. Rens champignon og skær i mindre stykker (ikke for små), steg dem på panden i lidt olie. Skær pølserne i ca. 2 cm. skiver, steg dem i lidt olie på panden (de må gerne tage lidt farve). Rens porrer, persillerod og gulerødder, skær porrer og gulerødder i skiver (er gulerødderne store flæk dem først), persillerod skæres i terninger på ca. 1 cm. Løgene pilles og snittes i små tern. Peberen deles i kvarte, stokken fjernes og stykkerne skæres i tynde skiver. Svits rodfrugterne og peberstrimler i nogle få min. på panden. Hæld grønsagsjuicen i en passende gryde, knus og findel hvidløg, kom hele molevitten i gryden, og lad det simre i ca. 45 min. Jævn evt. med majsstivelse rørt op i vand, giv en smule kulør hvis det ser lidt kedeligt ud. Smag til med salt og peber.

Kartoffelmos: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker, kog dem i ca. 20 min. (uden salt), køl lidt af, rør mælk, muskat og æggeblommer sammen, mos kartoflerne og bland med smør, mælk/æg og kom i et smurt ildfast fad, bages i ovnen ca. 35 min. ved 200°